叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 轻松掌握高级烹饪技巧(high-class Cookery Made Easy) 000001

2. 轻松掌握高级烹饪技巧(high-class Cookery Made Easy) 000002

3. 轻松掌握高级烹饪技巧(high-class Cookery Made Easy) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

轻松掌握高级烹饪技巧(High-class cookery made easy)

[haɪ] - [klæs] ['kʊkəri]
HIGH - CLASS COOKERY
高的 - 班级 烹饪

高级烹饪

[meɪd] ['iːzi] .
MADE EASY .
制成 简单的 .

变得简单易行。

[baɪ]['mɪsɪz] . [hɑːrt] .
By Mrs . Hart .
经过 太太 . 哈特 .

作者：哈特夫人

['edɪnbərə] :
EDINBURGH :
爱丁堡 :

爱丁堡:

['lɔːrəmər] & ['gɪliːz] , ['printərz] ,
LORIMER & GILLIES , PRINTERS ,
洛里默 & 吉利斯 , 打印机 ,

洛里默和吉利斯印刷厂

- [ˌes 'tiː] .
31 ST .
- 英石 .

31街

['ændruː] [skwer] .
ANDREW SQUARE .
安德鲁 正方形 .

安德鲁广场。

['prefətɔːri] [noʊt] .
PREFATORY NOTE .
序言 笔记 .

前言。

[aɪ][hæv; həv] ['rɪt(ə)n] [ðɪs] [bʊk] [fɔːr; fər] [jʌŋ] ['leɪdiz] [ænd; ənd] [ˌɪnɪk'spɪriənst] [kʊks] ,
I have written this book for Young Ladies and inexperienced Cooks ,
我 有 书面 这 书 为了 年轻的 女士们 和 缺乏经验 厨师 ,

我写这本书是为了年轻女士和缺乏经验的厨师。

[æz; əz][ə; eɪ]['sɪmp(ə)l] [gaɪd] [fɔːr; fər][ðem; ðəm][ɪn] ['kʊkəri] .
as a simple guide for them in Cookery .
作为 一个 简单的 指导 为了 他们 在 烹饪 .

作为他们的简易烹饪指南。

[aɪ][hæv; həv][hæd; həd][ə; eɪ]['præktɪk(ə)l] ['kʊkɪŋ] - [klæs] [fɔːr; fər][sʌm; səm] [taɪm] [ɪn] ['veriəs] [taʊnz] ,
I have had a practical cooking - class for some time in various towns ,
我 有 有 一个 实际的 烹饪 - 班级 为了 一些 时间 在 各种各样的 城镇 ,

我曾在多个城镇开设过一段时间的烹饪实践课。

[wer] [aɪ][hæv; həv] [pruːvd] [maɪ]['resəpɪz][baɪ] ['kʊkɪŋ] [ðem; ðəm][fɔːr; fər][ðə; ði]['leɪdiz] .

where	I	have	proved	my	recipes	by	cooking	them	for	the	ladies	.
在哪里	我	有	已证实	我的	食谱	经过	烹饪	他们	为了	这	女士们	.

我曾为女士们烹饪，以此证明了我的食谱的有效性。

[aɪ][hæv; həv] [bɪn] [æskt] [tuː; tə][fɔːrm][ə; eɪ] [bʊk] [ʌv; əv] [ðiːz] ['resəpɪz] ,

I	have	been	asked	to	form	a	book	of	these	recipes	,
我	有	到过	问	到	形式	一个	书	的	这些	食谱	,

有人请我把这些食谱整理成书，

[æz; əz][moʊst] ['kʊkəri] [bʊks] [ɑːr; ər][nɑːt]['suːtəb(ə)l][fɔːr; fər][ˌiːkə'nɑːmɪk(ə)l] ['haʊshəʊldz] ;

as	most	Cookery	Books	are	not	suitable	for	economical	households	;
作为	最多	烹饪	图书	是	不是	合适的	为了	经济	家庭	;

因为大多数烹饪书籍并不适合经济型家庭；

[ænd; ənd][ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [ɪz] [naʊ] [səb'mɪtɪd] [tuː; tə][ðə; ði]['pʌblɪk] .

and	the	result	is	now	submitted	to	the	public	.
和	这	结果	是	现在	提交	到	这	民众	.

调查结果现已公布。

[aɪ][hæv; həv] [lɜːrnt] [frʌm; frəm] [ɪk'spɪriəns] [wʌt] [ɪz]['wɑːntɪd][ɪn][ə; eɪ] ['kɪtʃɪn] ,

I	have	learnt	from	experience	what	is	wanted	in	a	kitchen	,
我	有	学会了	从	经验	什么	是	通缉	在	一个	厨房	,

我从经验中了解到厨房里需要什么，

[ænd; ənd] ['ðerfɔːr] [ðə; ði] [ɪn'strʌkʃ(ə)nz] ['gɪv(ə)n][ɑːr; ər] [sʌtʃ] [ðæt] ['eni][wʌn][kæn; kən]['fɑːloʊ][ðem; ðəm]

and	therefore	the	instructions	given	are	such	that	any	one	can	follow	them
和	所以	这	指示	给定	是	这样的	那	任何	一	能	跟随	他们

[wɪ'ðaʊt] ['dɪfɪkəlti] .

without	difficulty	.
没有	困难	.

因此，给出的说明很容易让人理解和执行。

[aɪ][ɪn'tend] , [æz; əz] [suːn] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] , [tuː; tə] ['pʌblɪʃ] [ə'nʌðər] ['lɪt(ə)l][wɜːrk] , [wɪð; wɪθ] [ə'dɪʃən(ə)l]

I	intend	,	as	soon	as	possible	,	to	publish	another	little	work	,	with	additional
我	打算	,	作为	很快	作为	可能的	,	到	发布	其他	小的	工作	,	和	额外的

['resəpɪz] ,

recipes	,
食谱	,

我打算尽快出版另一部小作品，其中包含更多食谱。

[æz; əz][taɪm][hæz; həz] [feɪld] [ˌem 'iː][tuː; tə] [gɪv] , [ɪn][ðə; ði]['prez(ə)nt][ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n] ,

as	time	has	failed	me	to	give	,	in	the	present	publication	,
作为	时间	有	失败的	我	到	给	,	在	这	展示	发布	,

由于时间有限，我无法在本次出版物中详述，

[ɔːl][ðə; ði]['resəpɪz] [ðæt] [aɪ] [θɪŋk] [ʌv; əv] [ɪm'pɔːrt(ə)ns] .

all	the	recipes	that	I	think	of	importance	.
全部	这	食谱	那	我	思考	的	重要性	.

所有我认为重要的食谱。

[dʒeɪ] . [eɪtʃ] .

J	.	H	.
J	.	H	.

JH

['kɑːntents] .

CONTENTS	.
内容	.

内容。

[peɪdʒ]
PAGE
页

页

[suːps] , [eɪt]
SOUPS , 8
汤 , 8

汤类，8

[fɪʃ] , -
FISH , 14
鱼 , -

鱼，14

[ˌiːkəˈnɑːmɪk(ə)l] [meɪd] - ['dɪʃɪz] , -
ECONOMICAL MADE - DISHES , 20
经济 制成 - 菜肴 , -

经济实惠的菜肴，20

[ɑːn'treɪz] , -
ENTRÉES , 23
主菜 , -

主菜，23

['sɔːsɪz] [ʌv; əv] [ɑːn'treɪz] , -
SAUCES OF ENTRÉES , 27
酱汁 的 主菜 , -

主菜酱汁，27

[stɑːk] [fɔːr; fər] ['sɔːsɪz] [ɔːr] [ɑːn'treɪz] , -
STOCK FOR SAUCES OR ENTRÉES , 30
库存 为了 酱汁 或者 主菜 , -

酱汁或主菜高汤，30

[dʒɔɪnts] [ɪn] ['dʒen(ə)rəl] , -
JOINTS IN GENERAL , 31
关节 在 一般的 , -

一般关节，31

['sɔːsɪz] [fɔːr; fər] [dʒɔɪnts] , -
SAUCES FOR JOINTS , 40
酱汁 为了 关节 , -

关节酱汁，40

['pudiŋz] , -
PUDDINGS , 42
布丁 , -

布丁，42

['pʊdɪŋ] ['sɔːsɪz] , -
PUDDING SAUCES , 48
布丁 酱汁 , -

布丁酱，48

['seɪvəri] ['dɪʃɪz] , -
SAVOURY DISHES , 49
咸味的 菜肴 , -

美味佳肴，49

['vedʒtəb(ə)lz] , -
VEGETABLES , 53
蔬菜 , -

蔬菜，53

[keɪks] , [ænd; ənd] ['aɪsɪŋ] [fɔːr; fər] [keɪks] , -

CAKES	,	AND	ICINGS	FOR	CAKES	,	55
蛋糕	,	和	糖霜	为了	蛋糕	,	-

蛋糕及蛋糕糖霜，55

[ðə; ði] ['dɪfrənt] [kaɪndz][ʌv; əv] [peɪst] , - [['sɛvən]]

THE	DIFFERENT	KINDS	OF	PASTE	,	61	[	7	]
这	不同的	种类	的	粘贴	,	-	[	7	]

不同种类的糊状物，61[7]

[haɪ] - [klæs] ['kʊkəri] [meɪd] ['iːzi] .

HIGH	-	CLASS	COOKERY	MADE	EASY	.
高的	-	班级	烹饪	制成	简单的	.

轻松掌握高级烹饪技巧。

[æt; ət][ðə; ði] ['aʊtset] [wiː; wi][hæv; həv][tuː; tə][rɪ'maɪnd][ɔːl] [huː] [riːd] [ðiːz] ['peɪdʒɪz] ,

At	the	outset	we	have	to	remind	all	who	read	these	pages	,
在	这	开端	我们	有	到	提醒	全部	WHO	读	这些	页面	,

首先，我们必须提醒所有阅读本文的人：

[ðæt] [greɪt] [peɪnz][mʌst; məst][biː; bi]['teɪkən][tuː; tə][hæv; həv][ɔːl][pænz][ænd; ənd] ['dɪʃɪz] ['skruːpjələsli]

that	great	pains	must	be	taken	to	have	all	pans	and	dishes	scrupulously
那	伟大的	疼痛	必须	是	已采取	到	有	全部	平底锅	和	菜肴	一丝不苟地

[kliːn] .

clean	.
干净的	.

必须竭尽全力将所有锅碗瓢盆彻底清洗干净。

[ɪn] ['kliːnɪŋ] ['kɑːpər] [pænz] , [ə'tend] [tuː; tə][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [də'rekʃ(ə)nz] :

In	cleaning	copper	pans	,	attend	to	the	following	directions	:
在	打扫	铜	平底锅	,	出席	到	这	下列的	方向	:

清洗铜锅时，请注意以下事项：

— [ɪf] [ðer; ðər][ɑːr; ər] ['eni] ['lemən] [skɪnz] [left] [frʌm; frəm] ['kʊkɪŋ] , [bɔɪl][ðem; ðəm][ɪn][sɔːlt][ænd; ənd]

—	If	there	are	any	lemon	skins	left	from	cooking	,	boil	them	in	salt	and
—	如果	那里	是	任何	柠檬	皮肤	左边	从	烹饪	,	熬	他们	在	盐	和

['wɔːtər] ,

water	,
水	,

—如果烹饪后还剩下柠檬皮，用盐水煮一下。

[dɪp][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] ['flænl] [ɪn][ðə; ði]['lɪkwɪd] , [ænd; ənd][rʌb][jʊr; jər][pæn] [wel] .

dip	a	piece	of	flannel	in	the	liquid	,	and	rub	your	pan	well	.
蘸	一个	片	的	绒布	在	这	液体	,	和	擦	你的	平底锅	出色地	.

将一块法兰绒浸入液体中，然后仔细擦拭平底锅。

[ðen] [rɪns] [wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər] , [ænd; ənd][draɪ][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪnɪn] [klɔːθ] .

Then	rinse	with	cold	water	,	and	dry	with	a	linen	cloth	.
然后	冲洗	和	寒冷的	水	,	和	干燥	和	一个	亚麻布	布	.

然后用冷水冲洗，并用亚麻布擦干。

['evri] [pæn][mʌst; məst][biː; bi] [rɪnst] [ɔːr] ['dʌstɪd] [aʊt] [bɪ'fɔːr] ['biːɪŋ] [juːst] ,

Every	pan	must	be	rinsed	or	dusted	out	before	being	used	,
每一个	平底锅	必须	是	冲洗干净	或者	掸去灰尘	出去	前	存在	用过的	,

每个锅在使用前都必须冲洗或除尘。

[fɔːr; fər][ðə; ði] [smɔːlɪst] [spek] [ʌv; əv][dɜːrt] [wɪl] [dɪ'strɔɪ] [ə; eɪ] [hoʊl] ['pænfjl][ʌv; əv] [sɔːs] ;

for	the	smallest	speck	of	dirt	will	destroy	a	whole	panful	of	sauce	;
为了	这	最小	斑点	的	污垢	将要	破坏	一个	所有的	平底锅	的	酱	;

哪怕是一粒最小的灰尘，也会毁掉一整锅酱汁；

[ænd; ənd] [gʊd] ['sɔːsɪz] [ɑːr; ər][ðə; ði][faʊn'deɪʃ(ə)n][ʌv; əv] [gʊd] ['kʊkɪŋ] .

and	good	sauces	are	the	foundation	of	good	cooking	.
和	好的	酱汁	是	这	基础	的	好的	烹饪	.

好的酱汁是好菜的基础。

[kʊks] ['kænɑːt][biː; bi] [tuː] ['kerf(ə)l][ɪn] ['kiːpɪŋ] [ðer; ðər] [sɔːs] - [pænz] ['skruːpjələsli] [kliːn] .

Cooks	cannot	be	too	careful	in	keeping	their	sauce	-	pans	scrupulously	clean	.
厨师	不能	是	也	小心	在	保持	他们的	酱	-	平底锅	一丝不苟地	干净的	.

厨师们在保持平底锅清洁方面再怎么小心也不为过。

[tuː; tə] [kliːn] ['ɔːrd(ə)neri][pænz] , [pleɪs] [ðem; ðəm][ɑːn][ðə; ði]['faɪər][wɪð; wɪθ][sʌm; səm]['wɔːtər][ænd; ənd]

To	clean	ordinary	pans	,	place	them	on	the	fire	with	some	water	and
到	干净的	普通的	平底锅	,	地方	他们	在	这	火	和	一些	水	和

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['wɑːʃɪŋ] ['soʊdə] ,

a	little	washing	soda	,
一个	小的	洗涤	苏打	,

清洗普通锅具时，将它们放在火上，加入一些水和少量洗涤碱。

[ænd; ənd][let][ðə; ði]['wɔːtər][get][hɑːt] .

and	let	the	water	get	hot	.
和	让	这	水	得到	热的	.

让水变热。

[ðen] [wɑːʃ] [aʊt][jʊr; jər][pæn] , [rʌb] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fjuː] ['æʃɪz] [ænd; ənd] [rɪns] [wɪð; wɪθ] [kliːn]

Then	wash	out	your	pan	,	rub	lightly	with	a	few	ashes	and	rinse	with	clean
然后	洗	出去	你的	平底锅	,	擦	轻轻	和	一个	很少	灰烬	和	冲洗	和	干净的

['wɔːtər] .

water	.
水	.

然后清洗平底锅，用少许灰烬轻轻擦拭，再用清水冲洗干净。

[kiːp] [ə; eɪ][pæn][fɔːr; fər] ['ɔməlɪts] ['oʊnli] . [[eɪt]]

Keep	a	pan	for	omelets	only	.	[	8	]
保持	一个	平底锅	为了	煎蛋卷	仅有的	.	[	8	]

专门留一个平底锅用来煎蛋。[8]

[suːps] .

SOUPS	.
汤	.

汤类。

[ðə; ði][fɜːrst]['duːti][ʌv; əv][ðə; ði] [kʊk] [ɔːr] ['haʊskiːpər] [ɪz][tuː; tə][hæv; həv][ə; eɪ] [stɑːk] [meɪd] ['redi]

The	first	duty	of	the	cook	or	housekeeper	is	to	have	a	stock	made	ready
这	第一的	责任	的	这	厨师	或者	管家	是	到	有	一个	库存	制成	准备好

[fɔːr; fər] [suːps] ,

for	soups	,
为了	汤	,

厨师或管家的首要职责是准备好熬汤用的汤底。

['greiviz] , [ænd; ənd] ['sɔːsɪz] .

gravies	,	and	sauces	.
肉汁	,	和	酱汁	.

肉汁和酱料。

[ɑːn][ðə; ði] [ker] ['gɪv(ə)n][tuː; tə] [ðɪs] [pɔɪnt] ['greɪtli] [dɪ'pend] [ðə; ði] ['kʌmfərt] [ænd; ənd] [sək'ses] [ʌv; əv]

On	the	care	given	to	this	point	greatly	depend	the	comfort	and	success	of
在	这	关心	给定	到	这	观点	非常	依赖	这	舒适	和	成功	的

[ðə; ði] ['dɪnər] .

the	dinner	.
这	晚餐	.

晚餐的舒适度和成功与否，很大程度上取决于这一环节的处理情况。

[aɪ] [wɪl] [naʊ] [traɪ][tuː; tə][ɪkˈspleɪn] [haʊ] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [ker] [ænd; ənd] [peɪnz] ,

I	will	now	try	to	explain	how	,	with	a	little	care	and	pains	,
我	将要	现在	尝试	到	解释	如何	,	和	一个	小的	关心	和	疼痛	,

现在我将尝试解释，只要稍加注意和努力，如何

[ðɪs] [kæn; kən] ['ɔːlweɪz] [biː; bi] [dʌn] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [seɪm] [stɑːk] [juːst] [fɔːr; fər] ['sevrəl] [suːps] .

this	can	always	be	done	,	and	the	same	stock	used	for	several	soups	.
这	能	总是	是	完毕	,	和	这	相同的	库存	用过的	为了	一些	汤	.

这完全可以做到，而且同样的汤底可以用于制作好几种汤。

[tuː; tə] [meɪk] —

To	make	—
到	制作	—

制作——

[braʊn] [suːp] .

BROWN	SOUP	.
棕色的	汤	.

棕色汤。

[prəˈkjʊr] [ə; eɪ] [næp] - [boʊn] , [faɪv] ['paʊndz] . ; [hæv; həv] [ðə; ði] [boʊn] [wel] ['broʊkən] ['ɪntuː] ['veri] [smɔːl] ['piːsɪz] ,

Procure	a	nap	-	bone	,	five	lbs	.	;	have	the	bone	well	broken	into	very	small	pieces	,
采购	一个	午睡	-	骨	,	五	磅	.	;	有	这	骨	出色地	破碎的	进入	非常	小的	件	,

取一根五磅重的燕麦骨；将骨头彻底掰成小块。

[ænd; ənd] [wɑːʃ] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['wɔːtər] .

and	wash	it	in	salt	and	water	.
和	洗	它	在	盐	和	水	.

用盐水清洗。

[kʌt] [ɔːf] [ðə; ði] [miːt] , [ænd; ənd] [braʊn] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [ðə; ði] ['fraɪɪŋ] - [pæn] , [wɪð; wɪθ] [æn; ən] ['ʌnjən] .

Cut	off	the	meat	,	and	brown	it	in	the	frying	-	pan	,	with	an	onion	.
切	离开	这	肉	,	和	棕色的	它	在	这	煎炸	-	平底锅	,	和	一个	洋葱	.

将肉切下来，和洋葱一起放入煎锅中煎至棕色。

[pʊt] [ðə; ði] [næp] - [boʊn] [ænd; ənd] [fraɪd] [miːt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [kənˈviːniənt] - [saɪzd] [suːp] - [pɑːt] [wɪð; wɪθ] [eɪt] [kwɔːts] [ʌv; əv] [koʊld] ['wɔːtər] ,

Put	the	nap	-	bone	and	fried	meat	into	a	convenient	-	sized	soup	-	pot	with	eight	quarts	of	cold	water	,
放	这	午睡	-	骨	和	油煎	肉	进入	一个	方便的	-	尺寸	汤	-	锅	和	八	夸脱	的	寒冷的	水	,

将猪肋骨和炸肉放入大小合适的汤锅中，加入八夸脱冷水。

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ ˈtiː] [kʌmz] [tuː; tə] [ðə; ði] [bɔɪl] , [set] [ˌaɪ ˈtiː] [tuː; tə] [ðə; ði] [saɪd] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['faɪər] ,

and	when	it	comes	to	the	boil	,	set	it	to	the	side	of	the	fire	,
和	什么时候	它	来	到	这	熬	,	放	它	到	这	边	的	这	火	,

水烧开后，把它移到火边。

[tuː; tə] [θroʊ] [ʌp] [ðə; ði] [skʌm] [ænd; ənd] [griːs] ; [rɪˈmuːv] [ðiːz] [æz; əz] [ðeɪ] [raɪz] , [ænd; ənd] [bɔɪl] ['sloʊli] ,

to	throw	up	the	scum	and	grease	;	remove	these	as	they	rise	,	and	boil	slowly	,
到	扔	向上	这	浮渣	和	润滑脂	;	消除	这些	作为	他们	上升	,	和	熬	缓慢地	,

撇去浮沫和油脂；将它们撇去，然后慢慢煮沸。

[wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [hed] [ʌv; əv] ['seləri] , [fɔːr; fər] [sɪks] ['aʊərz] ; [ðen] [streɪn] , [ænd; ənd] [hæv; həv] [ˌaɪ ˈtiː] [klɪr] ,

with	a	head	of	celery	,	for	six	hours	;	then	strain	,	and	have	it	clear	,
和	一个	头	的	芹菜	,	为了	六	小时	;	然后	拉紧	,	和	有	它	清除	,

与一棵芹菜一起浸泡六个小时；然后过滤，即可得到清澈的汁液。

[tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] ['dɪfrənt] [kaɪndz][ʌv; əv] [klɪr] [suːp] .

to	make	the	different	kinds	of	clear	soup	.
到	制作	这	不同的	种类	的	清除	汤	.

制作各种清汤。

[aɪ] [wɪl] ['æftərwərdz] [gɪv] [ðə; ði] [neɪmz] [ʌv; əv] [ðiːz] .

I	will	afterwards	give	the	names	of	these	.
我	将要	然后	给	这	姓名	的	这些	.

我稍后会给出这些名字。

[fɔːr; fər] [θɪk] [suːps] , [ɔːr] ['greiviz] , [ɔːr] ['sɔːsɪz] ,

For	thick	soups	,	or	gravies	,	or	sauces	,
为了	厚的	汤	,	或者	肉汁	,	或者	酱汁	,

对于浓汤、肉汁或酱汁，

[pʊt] [bæk] [ðə; ði] [seɪm] [miːt] [ænd; ənd] [boʊnz] [ʌv; əv] [ðə; ði] [fɜːrst] [stɑːk] ['ɪntuː] [ðə; ði] [pɑːt] ,

put	back	the	same	meat	and	bones	of	the	first	stock	into	the	pot	,
放	后退	这	相同的	肉	和	骨头	的	这	第一的	库存	进入	这	锅	,

将第一次熬汤的肉和骨头重新放回锅里，

[ænd; ənd] [pʊt] [ɑːn] [eɪt] [kwɔːts] [mɔːr] [ʌv; əv] ['wɔːtər] .

and	put	on	eight	quarts	more	of	water	.
和	放	在	八	夸脱	更多的	的	水	.

再加入八夸脱水。

[bɔɪl] [fɔːr; fər] [sɪks] ['aʊərz] , — [lɔːŋgər] , [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [koʊld] ['weðər] .

Boil	for	six	hours	,	—	longer	,	if	it	is	cold	weather	.
熬	为了	六	小时	,	—	更长	,	如果	它	是	寒冷的	天气	.

煮沸六小时，如果天气寒冷，则需更长时间。

['vedʒtəb(ə)lz] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['kærəts] [ænd; ənd] ['tɜːnɪps] , [meɪ] [biː; bi] [pʊt] ['ɪntuː] [ðə; ði] [stɑːk] , [bʌt; bət]

Vegetables	,	such	as	carrots	and	turnips	,	may	be	put	into	the	stock	,	but
蔬菜	,	这样的	作为	胡萝卜	和	萝卜	,	可能	是	放	进入	这	库存	,	但

[nɑːt] [ɪn] [wɔːrm] ['weðər] .

not	in	warm	weather	.
不是	在	温暖的	天气	.

可以在高汤中加入胡萝卜、芜菁等蔬菜，但天气暖和的时候不宜加入。

[streɪn] [ðɪs] [stɑːk] , [ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [duː] [fɔːr; fər] [θɪk] [suːp] [ɔːr] [pjʊ'reɪz] [ʌv; əv] ['vedʒtəb(ə)lz] . [

Strain	this	stock	,	and	it	will	do	for	thick	soup	or	purées	of	vegetables	.	[
拉紧	这	库存	,	和	它	将要	做	为了	厚的	汤	或者	果泥	的	蔬菜	.	[

[naɪn]]

9	]
9	]

将此高汤过滤后，即可用于制作浓汤或蔬菜泥。[9]

[ˌdʒuːli'en] [suːp] .

JULIENNE	SOUP	.
朱莉安	汤	.

细丝汤。

[teɪk] [ðə; ði] [red] [pɑːrt] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['kærət] , [pɑːrt] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['tɜːrnɪp] ,

Take	the	red	part	of	a	carrot	,	part	of	a	turnip	,
拿	这	红色的	部分	的	一个	胡萝卜	,	部分	的	一个	芜菁	,

取胡萝卜的红色部分，萝卜的一部分，

[ænd; ənd] [ðə; ði] [waɪt] [pɑːrt] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [hed] [ʌv; əv] ['seləri] , [liːk] , [ænd; ənd] ['ʌnjən] ;

and	the	white	part	of	a	head	of	celery	,	leek	,	and	onion	;
和	这	白色的	部分	的	一个	头	的	芹菜	,	韭葱	,	和	洋葱	;

以及芹菜、韭菜和洋葱的白色部分；

[kʌt] [ðiːz] ['ɪntuː] [θɪn] [ʃredz] [ə'baʊt][æn; ən] [ɪntʃ] [lɔːŋ] , [ænd; ənd][bɔɪl][ɪn][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['wɔːtər] .

cut	**these**	**into**	**thin**	**shreds**	**about**	**an**	**inch**	**long**	**,**	**and**	**boil**	**in**	**a**	**pint**	**of**	**water**	**.**
切	这些	进入	薄的	碎屑	关于	一个	英寸	长的	,	和	熬	在	一个	品脱	的	水	.

将它们切成约一英寸长的细丝，然后在1品脱水中煮沸。

[pɔːr] [ɔːf][ðə; ði]['wɔːtər][frʌm; frəm][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðem; ðəm][tuː; tə][ðə; ði] [klɪr] [braʊn] [suːp] .

Pour	**off**	**the**	**water**	**from**	**the**	**vegetables**	**,**	**and**	**add**	**them**	**to**	**the**	**clear**	**brown**	**soup**	**.**
倒	离开	这	水	从	这	蔬菜	,	和	添加	他们	到	这	清除	棕色的	汤	.

将蔬菜中的水倒掉，然后加入到清澈的棕色汤中。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd] [wət'evər] [sɔːs] [ɪz] [prɪ'fɜːrd] .

Season	**with**	**pepper**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**whatever**	**sauce**	**is**	**preferred**	**.**
季节	和	胡椒	和	盐	,	和	任何	酱	是	首选	.

用胡椒粉和盐调味，再加入你喜欢的任何酱汁。

['pɜːrʒn] [suːp] .

PERSIAN	**SOUP**	**.**
波斯语	汤	.

波斯汤。

[kʌt] ['kærət] , ['tɜːrnɪp] , [ænd; ənd] ['letɪs] [liːvz] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [raʊnd] ['vedʒtəb(ə)l] - ['kʌtər] , [tuː; tə] [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ] ['θrɪpəni] [piːs] ,

Cut	**carrot**	**,**	**turnip**	**,**	**and**	**lettuce**	**leaves**	**,**	**with**	**a**	**round**	**vegetable**	**-**	**cutter**	**,**	**to**	**the**	**size**	**of**	**a**	**threepenny**	**piece**	**,**
切	胡萝卜	,	芜菁	,	和	莴苣	树叶	,	和	一个	圆形的	蔬菜	-	刀具	,	到	这	尺寸	的	一个	三便士	片	,

用圆形切菜器将胡萝卜、芜菁和生菜叶切成三便士硬币大小的片状。

[ænd; ənd][bɔɪl] ['tendər][ɪn][ə; eɪ] ['seprət] [sɔːs] - [pæn] , [streɪn][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [klɪr] [braʊn] [suːp] .

and	**boil**	**tender**	**in**	**a**	**separate**	**sauce**	**-**	**pan**	**,**	**strain**	**and**	**add**	**to**	**clear**	**brown**	**soup**	**.**
和	熬	投标	在	一个	分离	酱	-	平底锅	,	拉紧	和	添加	到	清除	棕色的	汤	.

在另一个平底锅中煮至软烂，过滤后加入清澈的棕色汤中。

[ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv] ['ʃeri] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði] [suːp] [ɪz][æn; ən] [ɪm'pruːvmənt] , [bʌt; bət] [ðɪs] [meɪ] [biː; bi] [ə'mɪtɪd; oʊ'mɪtɪd] .

A	**glass**	**of**	**sherry**	**added**	**to**	**the**	**soup**	**is**	**an**	**improvement**	**,**	**but**	**this**	**may**	**be**	**omitted**	**.**
一个	玻璃	的	雪利酒	额外	到	这	汤	是	一个	改进	,	但	这	可能	是	省略	.

在汤里加一杯雪利酒味道会更好，但也可以省略。

[mɑːk] ['tɜːrt(ə)l] [suːp] .

MOCK	**TURTLE**	**SOUP**	**.**
嘲笑	龟	汤	.

仿海龟汤。

[prə'kjʊr] [ə; eɪ] ['kæfs] [hed] , [ænd; ənd]['pɑːrbɔɪl][ɪn] ['plenti] [ʌv; əv]['wɔːtər] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] , [tɪl] ['tendər] .

Procure	**a**	**calf's**	**head**	**,**	**and**	**parboil**	**in**	**plenty**	**of**	**water**	**,**	**with**	**a**	**spoonful**	**of**	**salt**	**,**	**till**	**tender**	**.**
采购	一个	小牛的	头	,	和	腌	在	很多	的	水	,	和	一个	一勺	的	盐	,	直到	投标	.

取一个牛头，加足量的水和一勺盐，煮至软烂。

[wen] [ðə; ði] ['kæfs] [hed] [ɪz][koʊld] , [baɪ] ['stiːpɪŋ] [ɪn][koʊld]['wɔːtər] , [trɪm][ðə; ði] [hed] [frʌm; frəm][ɔːl]
When **the** **calf's** **head** **is** **cold** **,** **by** **steeping** **in** **cold** **water** **,** **trim** **the** **head** **from** **all**
什么时候 这 小牛的 头 是 寒冷的 , 经过 浸泡 在 寒冷的 水 , 修剪 这 头 从 全部
['grɪsl] ,
gristle **,**
脆骨 ,

等小牛头冰凉后，用冷水浸泡，去除头上的所有软骨。

[ænd; ənd] [pres] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'twiːn] [tuː] [tɪl] ['mɔːrnɪŋ] ; [ðen] [kʌt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][daɪs] ['piːsɪz] .
and **press** **it** **between** **two** **ashets** **till** **morning** **;** **then** **cut** **it** **in** **dice** **pieces** **.**
和 按 它 之间 二 灰烬 直到 早晨 ; 然后 切 它 在 骰子 件 .

将其夹在两块灰烬之间压至早晨；然后切成丁状。

[meɪk] [ə; eɪ] [θɪk] [suːp] [ɪn][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['mænər] : [teɪk] [θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['klærifaid][fæt]
Make **a** **thick** **soup** **in** **the** **following** **manner** **:** **take** **three** **ounces** **of** **clarified** **fat**
制作 一个 厚的 汤 在 这 下列的 方式 : 拿 三 盎司 的 澄清 胖的
[ænd; ənd][wʌn]['ʌnjən] ,
and **one** **onion** **,**
和 一 洋葱 ,

用以下方法制作浓汤：取三盎司澄清油脂和一个洋葱，

[ænd; ənd] [braʊn] ['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['flaʊər] , [ænd; ənd] [braʊn] ;
and **brown** **over** **the** **fire** **;** **add** **two** **ounces** **of** **flour** **,** **and** **brown** **;**
和 棕色的 超过 这 火 ; 添加 二 盎司 的 面粉 , 和 棕色的 ;

在火上煎至棕色；加入两盎司面粉，煎至棕色；

[stɜːr][ɪn] [tuː] [kwɔːts] [briː] [ʌv; əv] [hed] , ['kiːpɪŋ] [stɜːrd] ['dʒentli][tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːrnɪŋ] ;
stir **in** **two** **quarts** **bree** **of** **head** **,** **keeping** **stirred** **gently** **to** **prevent** **burning** **;**
搅拌 在 二 夸脱 布里 的 头 , 保持 搅拌 轻轻地 到 防止 燃烧 ;

倒入两夸脱牛头肉，轻轻搅拌以防烧焦；

[drɔː] ['oʊvər][tuː; tə][ðə; ði][saɪd][ʌv; əv][ðə; ði]['faɪər][tuː; tə][bɔɪl] ['sloʊli] [ænd; ənd] [θroʊ] [ʌp][ðə; ði][skʌm] .
draw **over** **to** **the** **side** **of** **the** **fire** **to** **boil** **slowly** **and** **throw** **up** **the** **scum** **.**
画 超过 到 这 边 的 这 火 到 熬 缓慢地 和 扔 向上 这 浮渣 .

将锅移到火边，慢慢煮沸，并撇去浮沫。

[pʊt][ɪn][ðə; ði] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [hed] , [ænd; ənd][bɔɪl] [ɪf] ['nesəseri] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][lɔːŋgər] ;
Put **in** **the** **pieces** **of** **head** **,** **and** **boil** **if** **necessary** **a** **little** **longer** **;**
放 在 这 件 的 头 , 和 熬 如果 必要的 一个 小的 更长 ;

放入鸡头块，必要时再煮一会儿；

[pʊt][ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv] [mə'dɪrə] [waɪn][ɪn][ðə; ði][tjuˈriːnˌtə'riːn] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] [kaɪ'en]
put **a** **glass** **of** **Madeira** **wine** **in** **the** **tureen** **,** **and** **a** **pinch** **of** **cayenne**
放 一个 玻璃 的 马德拉 葡萄酒 在 这 汤碗 , 和 一个 捏 的 辣椒
['pepər] . [-]
pepper **.** **[** **10** **]**
胡椒 . [-]

在汤碗里放一杯马德拉葡萄酒，再放一小撮辣椒粉。[10]

[suːp] - [lɑː] ['rɔɪəl] .
SOUP **À** **LA** **ROYAL** **.**
汤 - 洛杉矶 皇家 .

皇家汤。

[swɪtʃ] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [tuː] [egz] [ænd; ənd][ðə; ði] [waɪt] [ʌv; əv][wʌn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv]
Switch **the** **yolks** **of** **two** **eggs** **and** **the** **white** **of** **one** **with** **a** **glass** **of**
转变 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 和 这 白色的 的 一 和 一个 玻璃 的
[stɑːk] ,
stock **,**
库存 ,

将两个鸡蛋的蛋黄和一个鸡蛋的蛋白与一杯高汤交换。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd] [sɔːlt] .

season	**with**	**pepper**	**and**	**salt**	**.**
季节	和	胡椒	和	盐	.

用胡椒和盐调味。

[griːs] [ə; eɪ] [smɔːl] [tiː] - [kʌp] [ðæt] [wɪl] [hoʊld] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [stiːm] [fɔːr; fər] [ten] ['mɪnɪts] .

Grease	**a**	**small**	**tea**	**-**	**cup**	**that**	**will**	**hold**	**it**	**,**	**and**	**steam**	**for**	**ten**	**minutes**	**.**
润滑脂	一个	小的	茶	-	杯子	那	将要	抓住	它	,	和	蒸汽	为了	十	分钟	.

在一个能盛放它的小茶杯里抹上油脂，蒸十分钟。

[let] [ðə; ði] ['kʌstərd] [stænd] [tɪl] [koʊld] , [ðen] [kʌt] [ɪn] [daɪs] ['piːsɪz] ,

Let	**the**	**custard**	**stand**	**till**	**cold**	**,**	**then**	**cut**	**in**	**dice**	**pieces**	**,**
让	这	蛋奶冻	站立	直到	寒冷的	,	然后	切	在	骰子	件	,

让蛋奶糊冷却后，切成小丁。

[ænd; ənd] [drɑːp] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['beɪs(ə)n] [ʌv; əv] ['wɔːtər] ; [ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] [klɪr] [braʊn] [suːp] [ɪz] [hɑːt] ,

and	**drop**	**into**	**a**	**basin**	**of**	**water**	**;**	**and**	**when**	**the**	**clear**	**brown**	**soup**	**is**	**hot**	**,**
和	降低	进入	一个	盆地	的	水	;	和	什么时候	这	清除	棕色的	汤	是	热的	,

然后将汤滴入一盆水中；当清澈的棕色汤变热时，

[drɑːp] [ɪn] [ðə; ði] [daɪs] ['piːsɪz] [ʌv; əv] ['kʌstərd] .

drop	**in**	**the**	**dice**	**pieces**	**of**	**custard**	**.**
降低	在	这	骰子	件	的	蛋奶冻	.

将切成小块的蛋奶冻放入碗中。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['fleɪvərɪŋ] [ʌv; əv] ['wustəʃiə] [sɔːs] [ɪn] [ðə; ði] [suːp] .

Serve	**with**	**a**	**flavouring**	**of**	**Worcestershire**	**sauce**	**in**	**the**	**soup**	**.**
服务	和	一个	调味	的	伍斯特郡	酱	在	这	汤	.

汤里可以加伍斯特沙司调味。

['kɜːri] [suːp] .

CURRY	**SOUP**	**.**
咖喱	汤	.

咖喱汤。

[piːl] [ænd; ənd] [slaɪs] [wʌn] ['ʌnjən] , [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [stuː] - [pæn] [wɪð; wɪθ] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]

Peel	**and**	**slice**	**one**	**onion**	**,**	**and**	**put**	**into**	**a**	**stew**	**-**	**pan**	**with**	**two**	**ounces**	**of**
果皮	和	片	一	洋葱	,	和	放	进入	一个	炖	-	平底锅	和	二	盎司	的

['bʌtər] .

butter	**.**
黄油	.

将一个洋葱去皮切片，放入炖锅中，加入两盎司黄油。

[fraɪ] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [laɪt] - [braʊn] ['kʌlər] [wʌn] ['æp(ə)l] , [ænd; ənd] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðɪs] [ɪz] [dɪ'zɑːlvd] ,

Fry	**of**	**a**	**light**	**-**	**brown**	**colour**	**one**	**apple**	**,**	**and**	**as**	**soon**	**as**	**this**	**is**	**dissolved**	**,**
炒	的	一个	光	-	棕色的	颜色	一	苹果	,	和	作为	很快	作为	这	是	溶解	,

将一个苹果煎成浅棕色，待其溶解后，

[mɪks] [θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['kɜːri] [peɪst] , [ænd; ənd] [wʌn]

mix	**three**	**ounces**	**of**	**flour**	**,**	**one**	**tablespoonful**	**of**	**curry**	**paste**	**,**	**and**	**one**
混合	三	盎司	的	面粉	,	一	一汤匙	的	咖喱	粘贴	,	和	一

['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['kɜːri] ['paʊdər] .

tablespoonful	**of**	**curry**	**powder**	**.**
一汤匙	的	咖喱	粉末	.

将三盎司面粉、一汤匙咖喱酱和一汤匙咖喱粉混合。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [stɑːk] , [baɪ] [dɪ'griːz] , ['kiːpɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [stɜːrd] [waɪl] ['pɔːrɪŋ] [ɪn]

Then	**add**	**three**	**quarts**	**of**	**stock**	**,**	**by**	**degrees**	**,**	**keeping**	**it**	**stirred**	**while**	**pouring**	**in**
然后	添加	三	夸脱	的	库存	,	经过	学位	,	保持	它	搅拌	尽管	浇注	在

[ðə; ði] [suːp] .

the	**soup**	**.**
这	汤	.

然后分次加入三夸脱高汤，边倒边搅拌。

[let] [ˌaɪ 'tiː] ['sɪmər] [baɪ][ðə; ði][saɪd][ʌv; əv][ðə; ði]['faɪər] .

Let	**it**	**simmer**	**by**	**the**	**side**	**of**	**the**	**fire**	**.**
让	它	煨	经过	这	边	的	这	火	.

让它在火边小火慢炖。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [skʌm] , [ænd; ənd] [pɔːr] [θruː] [ə; eɪ] ['streɪnər] .

Remove	**the**	**scum**	**,**	**and**	**pour**	**through**	**a**	**strainer**	**.**
消除	这	浮渣	,	和	倒	通过	一个	滤网	.

撇去浮沫，然后用滤网过滤。

[pʊt] [bæk] ['ɪntuː][ðə; ði] [suːp] - [pɑːt] , [tuː; tə] [kiːp] [hɑːt] ; [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [bɔɪld] [raɪs] .

Put	**back**	**into**	**the**	**soup**	**-**	**pot**	**,**	**to**	**keep**	**hot**	**;**	**and**	**serve**	**with**	**boiled**	**rice**	**.**
放	后退	进入	这	汤	-	锅	,	到	保持	热的	;	和	服务	和	煮沸	米	.

放回汤锅中保温；配米饭食用。

[haʊ] [tuː; tə] [bɔɪl] [raɪs] [fɔːr; fər] [ðɪs] [suːp] .

How	**To**	**Boil**	**Rice**	**for**	**this**	**Soup**	**.**
如何	到	熬	米	为了	这	汤	.

如何煮米饭来做这道汤。

[pʊt] [ɑːn] [ə; eɪ] [tiː] - ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [raɪs] [tuː; tə] [bɔɪl] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [sɔːlt] ;

Put	**on**	**a**	**tea**	**-**	**cupful**	**of**	**rice**	**to**	**boil**	**in**	**cold**	**water**	**and**	**salt**	**;**
放	在	一个	茶	-	一杯	的	米	到	熬	在	寒冷的	水	和	盐	;

取一茶杯米，放入冷水和盐中煮沸；

[bɔɪl] [fɔːr; fər] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , [ðen] [streɪn] [θruː] [ə; eɪ] ['kɑːləndər] .

boil	**for**	**fifteen**	**minutes**	**,**	**then**	**strain**	**through**	**a**	**colander**	**.**
熬	为了	十五	分钟	,	然后	拉紧	通过	一个	滤器	.

煮沸十五分钟，然后用漏勺过滤。

[rɪns] [ðə; ði] [raɪs] ['ʌndər] [ðə; ði] [hɑːt] - ['wɔːtər] [tæp] , [ænd; ənd] [set] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] [draɪ] .

Rinse	**the**	**rice**	**under**	**the**	**hot**	**-**	**water**	**tap**	**,**	**and**	**set**	**in**	**the**	**oven**	**to**	**dry**	**.**
冲洗	这	米	在下面	这	热的	-	水	轻敲	,	和	放	在	这	烤箱	到	干燥	.

将大米在热水下冲洗干净，然后放入烤箱烘干。

[ʃeɪk] ['sevrəl] [taɪmz] [tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði] [greɪnz] ['sepəreɪtɪd] .

Shake	**several**	**times**	**to**	**keep**	**the**	**grains**	**separated**	**.**
摇	一些	时代	到	保持	这	谷物	分开	.

摇晃数次，使谷粒分开。

[dɪʃ] , [ænd; ənd] [hænd] [raʊnd] [wɪð; wɪθ] ['kɜːri] [suːp] . [-]

Dish	**,**	**and**	**hand**	**round**	**with**	**curry**	**soup**	**.**	**[**	**11**	**]**
盘子	,	和	手	圆形的	和	咖喱	汤	.	[	-	]

菜肴，并配上咖喱汤。[11]

['kɪdni] [suːp] .

KIDNEY	**SOUP**	**.**
肾	汤	.

腰子汤。

[get] [wʌn] [ɑːks] ['kɪdni] ,

Get	**one**	**ox**	**kidney**	**,**
得到	一	牛	肾	,

弄一个牛肾，

[kʌt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɑːn] [tuː; tə] [stuː] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [wɪð; wɪθ] [hæf] [æn; ən]

cut	**it**	**in**	**small**	**pieces**	**and**	**put**	**it**	**on**	**to**	**stew**	**in**	**a**	**pan**	**with**	**half**	**an**
切	它	在	小的	件	和	放	它	在	到	炖	在	一个	平底锅	和	一半	一个

['ʌnjən] [ænd; ənd] [æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

onion	**and**	**an**	**ounce**	**of**	**butter**	**,**
洋葱	和	一个	盎司	的	黄油	,

把它切成小块，放入锅中，加入半个洋葱和一盎司黄油炖煮。

[ænd; ənd][let][ðə; ði] ['kidniz] [braʊn] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diːə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] ,

and	let	the	kidneys	brown	;	then	add	a	quart	of	cold	water	,
和	让	这	肾脏	棕色的	;	然后	添加	一个	夸脱	的	寒冷的	水	,

让肾脏煎至褐色；然后加入一夸脱冷水，

[ænd; ənd][let][ðə; ði] ['kidniz] [stuː] [fɔːr; fər][wʌn]['aʊər] ;

and	let	the	kidneys	stew	for	one	hour	;
和	让	这	肾脏	炖	为了	一	小时	;

将肾脏炖煮一小时；

[ðen] [streɪn][ðə; ði] [stɑːk] [frʌm; frəm] ['kidniz] [ænd; ənd] [rɪns] [ðə; ði] [skʌm] [ðæt] [laɪz] [raʊnd] [ðə; ði]

then	strain	the	stock	from	kidneys	and	rinse	the	scum	that	lies	round	the
然后	拉紧	这	库存	从	肾脏	和	冲洗	这	浮渣	那	谎言	圆形的	这

['kidniz] ;

kidneys	;
肾脏	;

然后将肾脏中的汤汁滤出，并冲洗掉肾脏周围的浮沫；

[ˌeɪ diː 'diːə][ðə; ði] [stɑːk] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['kidniz] [tuː; tə] [θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv]['sekənd] [stɑːk] ,

add	the	stock	from	the	kidneys	to	three	quarts	of	second	stock	,
添加	这	库存	从	这	肾脏	到	三	夸脱	的	第二	库存	,

将肾脏熬出的汤汁加入三夸脱第二种汤汁中，

[ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [ə'nʌðər] [sɔːs] - [pæn] [θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['flaʊər] , [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['drɪpɪŋ] ,

and	place	in	another	sauce	-	pan	three	ounces	of	flour	,	two	ounces	of	dripping	,
和	地方	在	其他	酱	-	平底锅	三	盎司	的	面粉	,	二	盎司	的	滴落	,

[ænd; ənd] [braʊn] [wɪð; wɪθ]['ʌnjən] .

and	brown	with	onion	.
和	棕色的	和	洋葱	.

在另一个平底锅中放入 3 盎司面粉、2 盎司油脂，与洋葱一起炒至棕色。

[wen] [ðɪs] [ɪz] [braʊn] , [ˌeɪ diː 'diːə][ðə; ði] [stɑːk] ['grædʒuəli][tuː; tə] [prɪ'vent] [ˌaɪ 'tiː] ['lʌmpɪŋ] , [ðen]

When	this	is	browned	,	add	the	stock	gradually	to	prevent	it	lumping	,	then
什么时候	这	是	棕色	,	添加	这	库存	逐步地	到	防止	它	聚集	,	然后

[ðə; ði] ['kidniz] ;

the	kidneys	;
这	肾脏	;

当这部分变成褐色后，逐渐加入高汤以防止结块，然后加入肾脏；

[let][ˌaɪ 'tiː] ['sɪmər] [æt; ət][saɪd][ʌv; əv][stoʊv][fɔːr; fər][hæf] - [æn; ən] - ['aʊər] ; [skɪm] [ɔːf][ðə; ði][skʌm] [ðæt]

let	it	simmer	at	side	of	stove	for	half	-	an	-	hour	;	skim	off	the	scum	that
让	它	煨	在	边	的	火炉	为了	一半	-	一个	-	小时	;	撇去	离开	这	浮渣	那

['raɪzɪz] .

rises	.
上升	.

让它在炉灶边小火慢炖半小时；撇去浮沫。

[ˌpjʊ'reɪ] [diː] [pwɑː] .

PURÉE	DE	POIS	.
菜泥	德语	兴趣点	.

豌豆泥。

[get] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [griːn] ['piːz] [ænd; ənd] [bɔɪl] [tɪl] [sɔːft] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['hændfʊl][ʌv; əv] ['pɑːrsli] ,

Get	two	quarts	of	green	peas	and	boil	till	soft	,	with	a	handful	of	parsley	,
得到	二	夸脱	的	绿色的	豌豆	和	熬	直到	柔软的	,	和	一个	少数	的	香菜	,

取两夸脱青豆，加入一把欧芹，煮至软烂。

[ɪn][dʒʌst] [wʌt] ['wɔːtər]['kʌvərz][ðə; ði] ['piːz] .

in	just	what	water	covers	the	peas	.
在	只是	什么	水	封面	这	豌豆	.

豌豆浸泡在刚好没过豌豆的水里。

[wen] [ðə; ði] ['piːz] [ɑːr; ər] ['redi] , [streɪn] [ðə; ði]['wɔːtər][frʌm; frəm][ðem; ðəm]['ɪntuː] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv]
When the peas are ready , strain the water from them into two quarts of
什么时候 这 豌豆 是 准备好 , 拉紧 这 水 从 他们 进入 二 夸脱 的
[gʊd] [strɔːŋ] [stɑːk] ,
good strong stock ,
好的 强的 库存 ,

豌豆煮熟后，将豌豆中的水滤出，制成两夸脱浓郁的汤汁。

[pæs] [ðə; ði] [griːn] ['piːz] [θruː] [ə; eɪ]['waɪər][ænd; ənd] [her] [sɪv] ,
pass the green peas through a wire and hair sieve ,
经过 这 绿色的 豌豆 通过 一个 金属丝 和 头发 筛 ,

将青豌豆过筛，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [stɑːk] [ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv] [kriːm] , [ænd; ənd][wʌn] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər]
and add to the stock a glass of cream , and one spoonful of flour
和 添加 到 这 库存 一个 玻璃 的 奶油 , 和 一 一勺 的 面粉
.
:
.

在汤汁中加入一杯奶油和一勺面粉。

[ˌpjʊ'reɪ] [diː][tə'meɪtoʊ] .
PURÉE DE TOMATO .
菜泥 德语 番茄 .

番茄泥。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] [stuː] - [pæn] [tuː] ['kærəts] , [wʌn]['tɜːrnɪp] , [wʌn]['ʌnjən] , [tuː] ['dʌz(ə)n][tə'meɪtoʊz] ,
Put into a stew - pan two carrots , one turnip , one onion , two dozen tomatoes ,
放 进入 一个 炖 - 平底锅 二 胡萝卜 , 一 芜菁 , 一 洋葱 , 二 打 西红柿 ,

把两根胡萝卜、一个芜菁、一个洋葱、两打西红柿放入炖锅中，

[tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ænd; ənd][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv]['sekənd] [stɑːk] , [ænd; ənd] [stuː] [tɪl] ['tendər] .
two ounces of butter , and one quart of second stock , and stew till tender .
二 盎司 的 黄油 , 和 一 夸脱 的 第二 库存 , 和 炖 直到 投标 .

加入两盎司黄油和一夸脱第二锅高汤，炖至软烂。

[pæs] [ðɪs] [θruː] [ə; eɪ]['waɪər][ænd; ənd] [her] [sɪv] , [ɪf] [tuː] [θɪk] ,
Pass this through a wire and hair sieve , if too thick ,
经过 这 通过 一个 金属丝 和 头发 筛 , 如果 也 厚的 ,

如果太稠，就用金属丝和毛发筛过滤一下。

[ˌeɪ diː 'diː] [stɑːk] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] ['θɪknəs] [ʌv; əv] [kriːm] . [-]
add stock to make it the thickness of cream . [12]
添加 库存 到 制作 它 这 厚度 的 奶油 . [-]

加入高汤使其达到奶油的稠度。[12]

[ˌpjʊ'reɪ] [ʌv; əv] ['kærəts] .
PURÉE OF CARROTS .
菜泥 的 胡萝卜 .

胡萝卜泥。

[bɔɪl] [ðə; ði] [red] [pɑːrt][ʌv; əv] [fɔːr] ['kærəts] , [wʌn] ['ʌnjən] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv][raɪs] ,
Boil the red part of four carrots , one onion , with a cup of rice ,
熬 这 红色的 部分 的 四 胡萝卜 , 一 洋葱 , 和 一个 杯子 的 米 ,

将四根胡萝卜的红色部分、一个洋葱和一杯米一起煮沸。

[tɪl] ['veri] [sɔːft] , [ðen] [pæs] [ɔːl] [θruː] [ə; eɪ]['waɪər][ænd; ənd] [her] [sɪv] ,
till very soft , then pass all through a wire and hair sieve ,
直到 非常 柔软的 , 然后 经过 全部 通过 一个 金属丝 和 头发 筛 ,

煮至非常软烂，然后全部过筛，用金属丝和毛发筛过滤。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]['sekənd] [stɑːk] [tuː; tə] [ðɪs] [ˌpjʊ'reɪ][tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] ['θɪknəs] [ʌv; əv] [kriːm]

and	add	second	stock	to	this	purée	to	make	it	the	thickness	of	cream
和	添加	第二	库存	到	这	菜泥	到	制作	它	这	厚度	的	奶油

.

:

.

然后加入第二种高汤，使浓稠度达到奶油状。

['ɔɪstər] [suːp] .

OYSTER	SOUP	.
牡蛎	汤	.

牡蛎汤。

[juːz] [wət'evər] [fɪʃ] [boʊnz] [meɪ] [biː; bi]['oʊvər][frʌm; frəm] [fɪ'leɪɪŋ] [fɪʃ] — ['feɪlɪŋ] [ðiːz] , [get][ə; eɪ]

Use	whatever	fish	bones	may	be	over	from	filleting	fish	—	failing	these	,	get	a
使用	任何	鱼	骨头	可能	是	超过	从	鱼片	鱼	—	失败	这些	,	得到	一个

[kɑdz] [hed] ,

cod's	head	,
鳕鱼	头	,

利用鱼片处理后剩下的鱼骨——如果没有鱼骨，就用鳕鱼头。

[ænd; ənd][bɔɪl][fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn] [θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər] , [ænd; ənd][streɪn] .

and	boil	for	twenty	minutes	in	three	quarts	of	water	,	and	strain	.
和	熬	为了	二十	分钟	在	三	夸脱	的	水	,	和	拉紧	.

在三夸脱水中煮沸二十分钟，然后过滤。

[hæv; həv] [tuː] ['dʌz(ə)n][ʌv; əv] ['ɔɪstər] ['bɪrdɪd] [ænd; ənd]['skɔːldɪd] .

Have	two	dozen	of	oysters	bearded	and	scalded	.
有	二	打	的	牡蛎	留着胡子的	和	烫伤	.

点两打去须烫牡蛎。

[hæv; həv][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv]['flaʊər][meltid] , [nɑːt] [braʊn] .

Have	a	spoonful	of	butter	and	one	of	flour	melted	,	not	browned	.
有	一个	一勺	的	黄油	和	一	的	面粉	融化	,	不是	棕色	.

取一勺融化的黄油和一勺融化的面粉（不要炒至焦黄）。

[streɪn] [jʊr; jər] [suːp] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] ['bʌtər] [ænd; ənd]['flaʊər] ,

Strain	your	soup	,	and	add	it	to	butter	and	flour	,
拉紧	你的	汤	,	和	添加	它	到	黄油	和	面粉	,

将汤过滤后，加入黄油和面粉。

[ə'lɔːŋ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv] [kriːm] [fɔːr; fər] ['evri] [paɪnt][ʌv; əv] [suːp] .

along	with	a	gill	of	cream	for	every	pint	of	soup	.
沿着	和	一个	鳃	的	奶油	为了	每一个	品脱	的	汤	.

每品脱汤还要加入一吉尔奶油。

[ˌeɪ diː 'diː][jʊr; jər] ['ɔɪstər] — [tuː] [fɔːr; fər] [iːtʃ] ['pɜːrs(ə)n] — [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] ['bɪrdɪd] [ænd; ənd]

Add	your	oysters	—	two	for	each	person	—	which	have	been	bearded	and
添加	你的	牡蛎	—	二	为了	每个	人	—	哪个	有	到过	留着胡子的	和

['skɔːldɪd] , [ænd; ənd][bɔɪl] [θriː] ['mɪnɪts] .

scalded	,	and	boil	three	minutes	.
烫伤	,	和	熬	三	分钟	.

加入已经去须烫过的牡蛎（每人两个），煮三分钟。

[bɪ'fɔːr] ['pʊtɪŋ] [ðə; ði] [suːp] ['ɪntuː][jʊr; jər][tju'riːnˌtə'riːn] , [swɪtʃ] [ʌp][ðə; ði][joʊk][ʌv; əv][æn; ən] [eg] [ɪn]

Before	putting	the	soup	into	your	tureen	,	switch	up	the	yolk	of	an	egg	in
前	推杆	这	汤	进入	你的	汤碗	,	转变	向上	这	蛋黄	的	一个	蛋	在

[ðə; ði][tju'riːnˌtə'riːn] ,

the	tureen	,
这	汤碗	,

在将汤倒入汤碗之前，先在汤碗里打入一个鸡蛋的蛋黄。

[ðen] [pɔːr] [ðə; ði] [suːp] ['oʊvər] , ['stɜːrɪŋ] [ɔːl][ðə; ði][taɪm] .
then pour the soup over , stirring all the time .
然后 倒 这 汤 超过 , 搅拌 全部 这 时间 .

然后将汤倒在上面，同时不停搅拌。

[waɪt] [suːp] .
WHITE SOUP .
白色的 汤 .

白汤。

[ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [ʌv; əv] [faʊl] , [boʊnz] [ʌv; əv] ['ræbəts] , [ə; eɪ][næp][ʌv; əv] [viːl] [boʊn] ,
The boiling of fowl , bones of rabbits , a nap of veal bone ,
这 沸腾 的 鸡 , 骨头 的 兔子 , 一个 午睡 的 小牛肉 骨 ,

煮熟的家禽、兔骨、一小块小牛肉骨

[ɔːr] ['trɪmɪŋz] [ʌv; əv] ['mʌt(ə)n] ['kʌtlits] [kæn; kən][biː; bi] [juːst] [tuː; tə] [meɪk] [ðɪs] [suːp] ,
or trimmings of mutton cutlets can be used to make this soup ,
或者 装饰 的 羊肉 肉饼 能 是 用过的 到 制作 这 汤 ,

或者也可以用羊肉排的边角料来做这道汤。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ʌv; əv] [meɪs] .
with a small piece of mace .
和 一个 小的 片 的 锤 .

用一小块狼牙棒。

[fɔːr; fər] ['evri] [kwɔːrt][ʌv; əv] [strɔːŋ] [waɪt] [stɑːk] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ][pɑːt][wʌn] [aʊns] [ʌv; əv]['flaʊər][ænd; ənd]
For every quart of strong white stock place in a pot one ounce of flour and
为了 每一个 夸脱 的 强的 白色的 库存 地方 在 一个 锅 一 盎司 的 面粉 和
[hæf] - [æn; ən] - [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,
half - an - ounce of butter ,
一半 - 一个 - 盎司 的 黄油 ,

每1夸脱浓白肉汤，在锅里放入1盎司面粉和半盎司黄油。

[ænd; ənd] [melt] [ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [stɑːk] , [ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv][mɪlk] ,
and melt it over the fire ; then add the boiling stock , a cup of milk ,
和 熔化 它 超过 这 火 ; 然后 添加 这 沸腾 库存 , 一个 杯子 的 牛奶 ,

用火将其融化；然后加入沸腾的肉汤和一杯牛奶，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv] [kriːm] , [ænd; ənd] [wen] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] ,
and a gill of cream , and when ready to serve ,
和 一个 鳃 的 奶油 , 和 什么时候 准备好 到 服务 ,

再加一勺奶油，即可上桌。

[hæv; həv][ðə; ði][joʊk][ʌv; əv][æn; ən] [eg] [swɪtʃt] [ɪn][ðə; ði][tjuˈriːnˌtəˈriːn][ænd; ənd] [pɔːr] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ]
have the yolk of an egg switched in the tureen and pour the boiling
有 这 蛋黄 的 一个 蛋 切换 在 这 汤碗 和 倒 这 沸腾
[suːp] [ɑːn][ˌaɪ 'tiː] . [-]
soup on it . [13]
汤 在 它 . [-]

将蛋黄放入汤碗中，然后把沸腾的汤倒在上面。[13]

[her] [suːp] .
HARE SOUP .
野兔 汤 .

野兔汤。

['æftər][ðə; ði] [her] [ɪz] [skɪnd] , [waɪp][ˌaɪ 'tiː] [kliːn] [ɑːn][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd] .
After the hare is skinned , wipe it clean on the outside .
后 这 野兔 是 去皮 , 擦拭 它 干净的 在 这 外部 .

兔子剥皮后，将其外表擦干净。

[greɪt] [ker] [mʌst; məst][biː; bi]['teɪkən][nɑːt][tuː; tə] [luːz] [ðə; ði] [blʌd] .

Great	**care**	**must**	**be**	**taken**	**not**	**to**	**lose**	**the**	**blood**	**.**
伟大的	关心	必须	是	已采取	不是	到	失去	这	血	.

必须格外小心，避免失血过多。

[kiːp] [ðə; ði] [blʌd] [ɪn][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] .

Keep	**the**	**blood**	**in**	**a**	**basin**	**.**
保持	这	血	在	一个	盆地	.

将血收集在盆中。

[pleɪs] [ðə; ði] [her] [ɪn][ə; eɪ][pɑːt][wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [smɔːl] [næp] - [boʊn]['broʊkən] ;

Place	**the**	**hare**	**in**	**a**	**pot**	**with**	**cold**	**water**	**,**	**and**	**a**	**small**	**nap**	**-**	**bone**	**broken**	**;**
地方	这	野兔	在	一个	锅	和	寒冷的	水	,	和	一个	小的	午睡	-	骨	破碎的	;

将野兔放入装有冷水的锅中，并掰下一小块野兔骨；

[wen] [ˌaɪ 'tiː][bɔɪlz] , [skɪm][ænd; ənd] [drɔː] [tuː; tə][saɪd][ʌv; əv]['faɪər][tuː; tə][bɔɪl][fɔːr; fər] [fɔːr] ['aʊərz] ;

when	**it**	**boils**	**,**	**skim**	**and**	**draw**	**to**	**side**	**of**	**fire**	**to**	**boil**	**for**	**four**	**hours**	**;**
什么时候	它	沸腾	,	撇去	和	画	到	边	的	火	到	熬	为了	四	小时	;

水沸腾后撇去浮沫，然后移至火边煮4小时；

[pʊt][ɪn][wʌn]['kærət] , [wʌn] [hed] ['seləri] , [ænd; ənd][wʌn]['ʌnjən] .

put	**in**	**one**	**carrot**	**,**	**one**	**head**	**celery**	**,**	**and**	**one**	**onion**	**.**
放	在	一	胡萝卜	,	一	头	芹菜	,	和	一	洋葱	.

放入一根胡萝卜、一根芹菜和一个洋葱。

[wen] [ðə; ði] [her] [ɪz] [dʌn] , [kiːp] [sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði][best][pɑːrts][tuː; tə] [sɜːrv] [ɪn][tjuˈriːnˌtəˈriːn] ,

When	**the**	**hare**	**is**	**done**	**,**	**keep**	**some**	**of**	**the**	**best**	**parts**	**to**	**serve**	**in**	**tureen**	**,**
什么时候	这	野兔	是	完毕	,	保持	一些	的	这	最好的	部分	到	服务	在	汤碗	,

野兔烤好后，把一些最好的部分放在汤碗里端上桌。

[ðen] [meɪk] [ə; eɪ] [braʊn] [ruː] [wɪð; wɪθ] [θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['klærifaid][fæt] , [θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]

then	**make**	**a**	**brown**	**roux**	**with**	**three**	**ounces**	**of**	**clarified**	**fat**	**,**	**three**	**ounces**	**of**
然后	制作	一个	棕色的	鲁	和	三	盎司	的	澄清	胖的	,	三	盎司	的

['flaʊər] ,

flour	**,**
面粉	,

然后以三盎司澄清油脂和三盎司面粉制成棕色面糊。

[ænd; ənd][ðə; ði] [blʌd] [ʌv; əv] [her] , [ænd; ənd] [braʊn] ['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [stɑːk]

and	**the**	**blood**	**of**	**hare**	**,**	**and**	**brown**	**over**	**the**	**fire**	**;**	**then**	**add**	**the**	**stock**
和	这	血	的	野兔	,	和	棕色的	超过	这	火	;	然后	添加	这	库存

[ʌv; əv] [her] ,

of	**hare**	**,**
的	野兔	,

加入野兔血，用火烤至棕色；然后加入野兔肉汤，

[drɔː] [tuː; tə][saɪd][ʌv; əv]['faɪər][tuː; tə] [θroʊ] [ʌp][ðə; ði][skʌm] .

draw	**to**	**side**	**of**	**fire**	**to**	**throw**	**up**	**the**	**scum**	**.**
画	到	边	的	火	到	扔	向上	这	浮渣	.

把枪拉到火堆边上，把浮渣甩出去。

[skɪm] [ˌaɪ 'tiː] [wel] , [ænd; ənd] [pæs] [θruː] [ə; eɪ] [her] [sɪv] ;

Skim	**it**	**well**	**,**	**and**	**pass**	**through**	**a**	**hair**	**sieve**	**;**
撇去	它	出色地	,	和	经过	通过	一个	头发	筛	;

撇去浮沫，然后用细筛过滤；

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə][pɑːt][ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [her] ; ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] .

return	**to**	**pot**	**and**	**put**	**in**	**the**	**pieces**	**of**	**hare**	**;**	**pepper**	**and**	**salt**	**.**
返回	到	锅	和	放	在	这	件	的	野兔	;	胡椒	和	盐	.

将兔肉块放回锅中，加入胡椒粉和盐。

[wen] [ɪn][ðə; ði][tju'riːnˌtə'riːn] , [pʊt][ɪn][ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv][pɔːrt][waɪn] .

When	in	the	tureen	,	put	in	a	glass	of	port	wine	.
什么时候	在	这	汤碗	,	放	在	一个	玻璃	的	港口	葡萄酒	.

在汤碗里倒入一杯波特酒。

[tuː; tə] [meɪk] ['braʊnɪŋ] [fɔːr; fər] [suːps] .

TO	MAKE	BROWNING	FOR	SOUPS	.
到	制作	褐变	为了	汤	.

用于制作汤的焦化层。

[pʊt][wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] [ɪn][æn; ən]['aɪərn] [sɔːs] - [pæn] ,

Put	one	ounce	of	brown	sugar	in	an	iron	sauce	-	pan	,
放	一	盎司	的	棕色的	糖	在	一个	铁	酱	-	平底锅	,

将一盎司红糖放入铁锅中，

[ænd; ənd][wɪð; wɪθ][wʌn] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv]['wɔːtər][ə; eɪ]['taɪni] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

and	with	one	spoonful	of	water	a	tiny	piece	of	butter	.
和	和	一	一勺	的	水	一个	微小的	片	的	黄油	.

再加一勺水和一小块黄油。

[stɜːr][wɪð; wɪθ][æn; ən]['aɪərn] [spuːn] [tɪl] [braʊn] [ə; eɪ][dɑːrk] ['kʌlər] .

Stir	with	an	iron	spoon	till	browned	a	dark	colour	.
搅拌	和	一个	铁	勺子	直到	棕色	一个	黑暗的	颜色	.

用铁勺搅拌至呈深褐色。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [tiː] - ['kʌpfʊl] [ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔːr; fər][ten] ['mɪnɪts] ;

Add	a	tea	-	cupful	of	cold	water	,	and	boil	for	ten	minutes	;
添加	一个	茶	-	一杯	的	寒冷的	水	,	和	熬	为了	十	分钟	;

加入一杯冷水，煮沸十分钟；

[streɪn] [ænd; ənd]['bɑːt(ə)l][fɔːr; fər] ['kʌlərɪŋ] [suːps] [ænd; ənd] ['sɔːsɪz] .

strain	and	bottle	for	colouring	soups	and	sauces	.
拉紧	和	瓶子	为了	染色	汤	和	酱汁	.

过滤后装瓶，用于给汤和酱汁着色。

[juːz][ə; eɪ] [tiː] - ['spuːnfʊl] [tuː; tə] ['kʌlər] [jʊr; jər] [suːps] [ænd; ənd] ['sɔːsɪz] , [ɪf] [nɑːt] [ɔːl'redi] [braʊn]

Use	a	tea	-	spoonful	to	colour	your	soups	and	sauces	,	if	not	already	brown
使用	一个	茶	-	一勺	到	颜色	你的	汤	和	酱汁	, 如果		不是	已经	棕色的

[ɪ'nʌf] . [-]

enough	.	[	14	]
足够的	.	[	-	]

如果汤和酱汁的颜色不够深，可以用一茶匙的量来上色。[14]

[fɪʃ] .

FISH	.
鱼	.

鱼。

[bɔɪld] [fɪʃ] [wɪð; wɪθ] [eg] [sɔːs] .

BOILED	FISH	WITH	EGG	SAUCE	.
煮沸	鱼	和	蛋	酱	.

蛋黄酱煮鱼。

[tɜːrn][ðə; ði][teɪl] [θruː] [ðə; ði] [aɪz] ,

Turn	the	tail	through	the	eyes	,
转动	这	尾巴	通过	这	眼睛	,

将尾巴穿过眼睛，

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ][pæn][ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ]['wɔːtər][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] .

place	in	a	pan	and	cover	with	water	and	a	little	salt	.
地方	在	一个	平底锅	和	覆盖	和	水	和	一个	小的	盐	.

放入锅中，加水没过食材，再加少许盐。

[ə'laʊ] [eɪt] ['mɪnɪts] [tuː; tə] [iːtʃ] [paʊnd] [ʌv; əv] [fɪʃ] .
Allow eight minutes to each pound of fish .
允许 八 分钟 到 每个 磅 的 鱼 .

每磅鱼需要烹煮八分钟。

[fɔːr; fər][ðə; ðɪ] [eg] [sɔːs] , [melt][wʌn] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv]['flaʊər] ;
For the egg sauce , melt one spoonful of butter and one of flour ;
为了 这 蛋 酱 , 熔化 一 一勺 的 黄油 和 一 的 面粉 ;

制作蛋液时，将一勺黄油和一勺面粉融化；

[wen] [smuːð] , [ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli][wʌn] [gɪl] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .
when smooth , add gradually one gill of boiling water .
什么时候 光滑的 , 添加 逐步地 一 鳃 的 沸腾 水 .

搅拌至顺滑后，逐渐加入一吉尔沸水。

[biː; bi] ['kerf(ə)l] [tuː; tə] [kiːp] ['stɜːrɪŋ] [wɪð; wɪθ] [bæk] [ʌv; əv][ðə; ðɪ] [spuːn] [tɪl] [ɔːl][ðə; ðɪ]['wɔːtər][ɪz] ['ædɪd] .
Be careful to keep stirring with back of the spoon till all the water is added .
是 小心 到 保持 搅拌 和 后退 的 这 勺子 直到全部 这 水 是 额外 .

注意用勺背不停搅拌，直到水全部加完。

[hæv; həv][ə; eɪ][hɑːrd] - [bɔɪld] [eg] [tʃɑːpt] [faɪn] [tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ðɪ] [sɔːs] , [ænd; ənd] [sɜːrv]
Have a hard - boiled egg chopped fine to add to the sauce , and serve
有 一个 难的 - 煮沸 蛋 切碎 美好的 到 添加 到 这 酱 , 和 服务
[ɪn][ə; eɪ] ['bʌtər] - [boʊt] .
in a butter - boat .
在 一个 黄油 - 船 .

将煮熟的鸡蛋切碎加入酱汁中，盛于黄油盅中即可。

[hæv; həv][ə; eɪ]['næpkɪn] ['niːtli] ['foʊldɪd][ɑːn][æn; ən] ['æʃit] , [leɪ] [jʊr; jər] [fɪʃ] [ɑːn][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd]
Have a napkin neatly folded on an ashet , lay your fish on it , and
有 一个 餐巾 整齐地 折叠 在 一个 灰烬 , 躺 你的 鱼 在 它 , 和
['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['pɑːrsli] .
garnish with parsley .
装饰 和 香菜 .

将餐巾叠好放在烤盘上，把鱼放在上面，再用欧芹装饰。

[fraɪd] ['hædək] .
FRIED HADDOCK .
油煎 黑线鳕 .

炸黑线鳕。

[aɪ] [meɪ] [hɪr] [tel] [juː; jʊ] [ə'baʊt] ['bɔɪlɪŋ] [lɑːrd] .
I may here tell you about boiling lard .
我 可能 这里 告诉 你 关于 沸腾 猪油 .

我或许可以在这里跟你们讲讲煮猪油的事。

[tuː; tə] [noʊ] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][hɑːt] [ɪ'nʌf] [fɔːr; fər] ['fraɪɪŋ] [fɪʃ] , & [siː] . ,
To know when it is hot enough for frying fish , & c . ,
到 知道 什么时候 它 是 热的 足够的 为了 煎炸 鱼 , & c . ,

要知道水温何时足够热，可以煎鱼等等。

[pʊt][ə; eɪ][smɔːl] [piːs] [ʌv; əv] [bred] [ɪn] , [ænd; ənd] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] ['braʊnz] ['kwɪkli] , [ðə; ðɪ][lɑːrd][ɪz] ['redi] .
put a small piece of bread in , and if it browns quickly , the lard is ready .
放 一个 小的 片 的 面包 在 , 和 如果 它 棕色 迅速地 , 这 猪油 是 准备好 .

放入一小块面包，如果面包很快变成褐色，就说明猪油已经熬好了。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɪn'klaɪnd][tuː; tə][bɜːrn] , [pʊt][ɪn][ə; eɪ][smɔːl] [piːs] [ʌv; əv][pə'teɪtoʊ] .
If it is inclined to burn , put in a small piece of potato .
如果 它 是 倾斜 到 烧伤 , 放 在 一个 小的 片 的 土豆 .

如果容易烧焦，就放一小块土豆进去。

[kʌt] [jʊr; jər] ['hædək] [ʌp][ðə; ði] [bæk] [ænd; ənd] [teɪk] [ðə; ði] [fleʃ] [frʌm; frəm][ðə; ði][boʊnz] ;
Cut your haddock up the back and take the flesh from the bones ;
切 你的 黑线鳕 向上 这 后退 和 拿 这 肉 从 这 骨头 ;

将黑线鳕鱼从背部切开，剔除鱼骨上的肉；

[kʌt] [iːtʃ] [saɪd][ɪn] [tuː] , ['meɪkɪŋ] [ɪn][ɔːl] [fɔːr] ['piːsɪz] .
cut each side in two , making in all four pieces .
切 每个 边 在 二 , 制作 在 全部 四 件 .

将每边切成两半，一共切成四块。

[dɪp] [iːtʃ] [piːs] [fɜːrst][ɪn]['flaʊər] , [ðen] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['bætər] [meɪd] [ʌv; əv]['flaʊər][ænd; ənd]['wɔːtər] ,
Dip each piece first in flour , then in a little batter made of flour and water ,
蘸 每个 片 第一的 在 面粉 , 然后 在 一个 小的 连击 制成 的 面粉 和 水 ,

先将每一块面团蘸上面粉，再蘸上一层由面粉和水调成的面糊。

[ɔːr][ɪn][ə; eɪ] [biːt] - [ʌp] [eg] ; [ðen] [ɪn] [bred] - [krʌmz] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [lɑːrd] .
or in a beat - up egg ; then in bread - crumbs , and fry in the boiling lard .
或者 在 一个 打 - 向上 蛋 ; 然后 在 面包 - 面包屑 , 和 炒 在 这 沸腾 猪油 .

或者裹上打散的鸡蛋液，再裹上面包屑，然后在沸腾的猪油中煎炸。

[fraɪd] ['pɑːrsli] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ][ˌaɪ 'tiː] . [-]
Fried parsley should be served with it . [15]
油煎 香菜 应该 是 服务 和 它 . [-]

应该配上炸欧芹。[15]

[tuː; tə] [meɪk] [fɪʃ] [stɑːk] [fɔːr; fər] ['sɔːsɪz] [ɔːr] [suːps] .
TO MAKE FISH STOCK FOR SAUCES OR SOUPS .
到 制作 鱼 库存 为了 酱汁 或者 汤 .

用来制作鱼汤，用于调味汁或汤品。

[teɪk] ['eni] [waɪt] [fɪʃ] [boʊnz][juː; jʊ] [meɪ] [hæv; həv] , [ænd; ənd] [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ][pæn][wɪð; wɪθ]
Take any white fish bones you may have , and put them into a pan with
拿 任何 白色的 鱼 骨头 你 可能 有 , 和 放 他们 进入 一个 平底锅 和
[θriː] [kloʊvz] ,
three cloves ,
三 丁香 ,

把所有白鱼骨都拿出来，和三瓣丁香一起放入锅中。

[æn; ən]['ʌnjən] , ['pepər] , [sɔːlt] , [ə; eɪ] [fjuː] [hɜːrb] [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə] [teɪst] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv]
an onion , pepper , salt , a few herbs according to taste , and a piece of
一个 洋葱 , 胡椒 , 盐 , 一个 很少 草药 根据 到 品尝 , 和 一个 片 的
[meɪz] ,
maize ,
玉米 ,

一个洋葱、一个辣椒、一些盐、一些适量的香草和一块玉米。

[ɪ'nʌf] [tuː; tə]['kʌvər][ə; eɪ] ['θrɪpəni] [piːs] .
enough to cover a threepenny piece .
足够的 到 覆盖 一个 三便士 片 .

足够支付一枚三便士硬币。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ]['wɔːtər] , [ænd; ənd] [bɔɪl] ['sloʊli] [hæf] - [æn; ən] - ['aʊər] ; [ðen] [streɪn] [θruː] [ə; eɪ]
Cover with water , and boil slowly half - an - hour ; then strain through a
覆盖 和 水 , 和 熬 缓慢地 一半 - 一个 - 小时 ; 然后 拉紧 通过 一个
[sɪv] ,
sieve ,
筛 ,

加水没过食材，小火煮半小时；然后用筛子过滤。

[ænd; ənd] [set] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] [tɪl] [rɪ'kwaɪərd] .
and set in a cool place till required .
和 放 在 一个 凉爽的 地方 直到 必需的 .

放在阴凉处备用。

['hædək] - [lɑ:] ['meɪtrə] - .
HADDOCK À LA MAÎTRE D'HÔTEL .
黑线鳕 - 洛杉矶 师傅 - .

黑线鳕 À LA MAÎTRE D'HÔTEL。

[hæv; həv][sʌm; səm]['fɪlətɪd, fə'leɪd] ['hædəks] ;
Have some filleted haddocks ;
有 一些 鱼片 黑线鳕 ;

来点去骨黑线鳕鱼片;

[leɪ] [ðə; ði] ['fɪlɪts] [wʌn] [ə'krɔ:s] [ðə; ði] ['ʌðər] [ɑ:n][ə; eɪ] [pleɪt] [ðæt] [wɪl] [stænd][ðə; ði]['faɪər] ,
lay the fillets one across the other on a plate that will stand the fire ,
躺 这 鱼片 一 穿过 这 其他 在 一个 盘子 那 将要 站立 这 火 ,

将鱼片平铺在能耐火的盘子上，

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [smɔ:l] [pi:s] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɑ:n][ðə; ði][tɑ:p] , [ænd; ənd][sʌm; səm] ['pepər] , [sɔ:lt] , [ænd; ənd]
with a small piece of butter on the top , and some pepper , salt , and
和 一个 小的 片 的 黄油 在 这 顶部 , 和 一些 胡椒 , 盐 , 和
[tʃɑ:pt] ['pɑ:rsli] .
chopped parsley .
切碎 香菜 .

上面放一小块黄油，再撒上一些胡椒粉、盐和切碎的欧芹。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [gri:st] ['peɪpər] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑ:dərət] ['ʌv(ə)n] [ten] ['mɪnɪts] .
Cover with a greased paper , and bake in a moderate oven ten minutes .
覆盖 和 一个 涂油 纸 , 和 烤 在 一个 缓和 烤箱 十 分钟 .

盖上抹了油的纸，放入中等温度的烤箱烘烤十分钟。

[fɔ:r; fər] [sɔ:s] , [melt] [wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd][wʌn] [aʊns] [ʌv; əv]['flaʊər][ɪn][ə; eɪ][pæn] ,
For sauce , melt one ounce of butter and one ounce of flour in a pan ,
为了 酱 , 熔化 一 盎司 的 黄油 和 一 盎司 的 面粉 在 一个 平底锅 ,

制作酱汁时，在平底锅中融化一盎司黄油和一盎司面粉。

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] [baɪ] [dɪ'gri:z] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kri:m] [ɪf] [ju:; jʊ][hæv; həv][ˌaɪ 'ti:] ,
add a cup of milk by degrees , and a little cream if you have it ,
添加 一个 杯子 的 牛奶 经过 学位 , 和 一个 小的 奶油 如果 你 有 它 ,

慢慢加入一杯牛奶，如果有奶油的话，也可以加一点。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [fju:] [drɑ:ps][ʌv; əv]['leмən] [dʒu:s] .
and a few drops of lemon juice .
和 一个 很少 滴 的 柠檬 汁 .

再加几滴柠檬汁。

[dɪʃ] [jʊr; jər] [fɪʃ] [ɪn][ə; eɪ][hɑ:t]['kɔ:rnər] - [dɪʃ] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [sɔ:s] ['oʊvər][ˌaɪ 'ti:] .
Dish your fish in a hot corner - dish , with the sauce over it .
盘子 你的 鱼 在 一个 热的 角落 - 盘子 , 和 这 酱 超过 它 .

将鱼盛入热腾腾的盘子里，淋上酱汁。

[mɜ-:lən] [ˌeɪ 'ju:] ['grætn] .
MERLAN AU GRATIN .
梅兰 澳大利亚 焗烤 .

焗烤梅兰。

[hæv; həv][sʌm; səm]['waɪtɪŋz, 'hwaɪtɪŋz] [skɪnd] , [wɪð; wɪθ][ðer; ðər][teɪlz] [tɜ:rnd] [θru:] [ðer; ðər] [aɪz] .
Have some whitings skinned , with their tails turned through their eyes .
有 一些 白鳕鱼 去皮 , 和 他们的 尾巴 转向 通过 他们的 眼睛 .

把一些鳕鱼剥皮，尾巴从眼睛里翻出来。

['bʌtər] [ə; eɪ] [dɪʃ] [ðæt] [wɪl] [stænd][ðə; ði]['faɪər] , ['sprɪŋk(ə)l][sʌm; səm] [bred] - [krʌmz] , [ænd; ənd]

Butter	a	dish	that	will	stand	the	fire	,	sprinkle	some	bread	-	crumbs	,	and
黄油	一个	盘子	那	将要	站立	这	火	,	撒	一些	面包	-	面包屑	,	和

[braʊn] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

brown	in	the	oven	.
棕色的	在	这	烤箱	.

在一个能耐火的盘子里涂上黄油，撒上一些面包屑，然后在烤箱里烤至金黄色。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [braʊn] [sɔːs] [meɪd] [ɪn][ðə; ði]['ɔːrd(ə)neri] [wei] — [ə; eɪ] [braʊn] [sɔːs] [meɪd] [ʌv; əv]

Serve	with	a	brown	sauce	made	in	the	ordinary	way	—	a	brown	sauce	made	of
服务	和	一个	棕色的	酱	制成	在	这	普通的	方式	—	一个	棕色的	酱	制成	的

['bʌtər] ,

butter	,
黄油	,

佐以用普通方法制作的棕色酱汁——一种用黄油制成的棕色酱汁。

['flaʊər] , [ænd; ənd]['wɔːtər] . [-]

flour	,	and	water	.	[	16	]
面粉	,	和	水	.	[	-	]

面粉和水。[16]

['waɪtɪŋz, 'hwaɪtɪŋz] [brɔɪld] .

WHITINGS	BROILED	.
白鳕鱼	烤制	.

烤鳕鱼。

[skɪn] [ænd; ənd]['flaʊər][jʊr; jər]['waɪtɪŋz, 'hwaɪtɪŋz] .

Skin	and	flour	your	whitings	.
皮肤	和	面粉	你的	白鳕鱼	.

将鳕鱼去皮撒粉。

[griːs] [jʊr; jər]['grɪdaɪərn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['bʌtərd] ['peɪpər] ; [leɪ] [ɑːn][ðə; ði] [fɪʃ] ;

Grease	your	gridiron	with	a	buttered	paper	;	lay	on	the	fish	;
润滑脂	你的	烤架	和	一个	涂黄油的	纸	;	躺	在	这	鱼	;

在烤盘上放一张涂了黄油的纸，然后放上鱼；

[kiːp] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['dɪstəns] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər][æt; ət][fɜːrst] .

keep	it	a	little	distance	from	the	fire	at	first	.
保持	它	一个	小的	距离	从	这	火	在	第一的	.

一开始要让它离火源保持一点距离。

[taɪm] [tuː; tə] [kʊk] , ['twenti] ['mɪnɪts] .

Time	to	cook	,	twenty	minutes	.
时间	到	厨师	,	二十	分钟	.

烹饪时间：二十分钟。

[dɪʃ] [ɑːn][ə; eɪ]['næpkɪn] , ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['pɑːrsli] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][meltid] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ]

Dish	on	a	napkin	,	garnish	with	parsley	,	and	serve	with	melted	butter	in	a
盘子	在	一个	餐巾	,	装饰	和	香菜	,	和	服务	和	融化	黄油	在	一个

[sɔːs] - [boʊt] .

sauce	-	boat	.
酱	-	船	.

将菜肴盛在餐巾纸上，撒上欧芹碎，配上盛在酱汁盅里的融化黄油即可食用。

[bɔɪld] ['herɪŋz] - [lɑː] - .

BOILED	HERRINGS	À	LA	CRÊME	.
煮沸	鲱鱼	-	洛杉矶	-	.

奶油煮鲱鱼。

[bɔɪl] ['eni] ['kwɑːntəti][ʌv; əv] ['herɪŋz] [juː; jʊ][rɪ'kweɪər][ten] ['mɪnɪts] [ɪn]['wɔːtər] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] ;

Boil	any	quantity	of	herrings	you	require	ten	minutes	in	water	,	with	a	little	salt	;
熬	任何	数量	的	鲱鱼	你	要求	十	分钟	在	水	,	和	一个	小的	盐	;

将所需数量的鲱鱼放入水中，加少许盐，煮十分钟；

[dɪʃ] [ðem; ðəm] [wɪ'ðaʊt] [ə; eɪ]['næpkɪn] .

dish	**them**	**without**	**a**	**napkin**	**.**
盘子	他们	没有	一个	餐巾	.

上菜时无需用餐巾。

[hæv; həv] ['redi] [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [sɔːs] : [pʊt][sɪks]['teɪbl] - ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv] [kriːm] [ɪn][ə; eɪ] [stuː] -

Have	**ready**	**the**	**following**	**sauce**	**:**	**Put**	**six**	**table**	**-**	**spoonfuls**	**of**	**cream**	**in**	**a**	**stew**	**-**
有	准备好	这	下列的	酱	:	放	六	桌子	-	一勺	的	奶油	在	一个	炖	-

[pæn] ,

pan	**,**
平底锅	,

准备好以下酱汁：在炖锅中放入六汤匙奶油，

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] .

with	**a**	**little**	**pepper**	**and**	**salt**	**.**
和	一个	小的	胡椒	和	盐	.

加少许胡椒粉和盐。

[wen] ['nɪrli] ['bɔɪlɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] [freʃ] ['bʌtər] [ænd; ənd][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][hæf]

When	**nearly**	**boiling**	**add**	**an**	**ounce**	**of**	**fresh**	**butter**	**and**	**the**	**juice**	**of**	**half**
什么时候	几乎	沸腾	添加	一个	盎司	的	新鲜的	黄油	和	这	汁	的	一半

[ə; eɪ]['leмən] .

a	**lemon**	**.**
一个	柠檬	.

水快要沸腾时，加入一盎司新鲜黄油和半个柠檬的汁。

[stɜːr][ˌaɪ 'tiː] ['kwɪkli] , [ænd; ənd] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][ðə; ði] [fɪʃ] [wen] [sent][tuː; tə]['teɪbl] .

Stir	**it**	**quickly**	**,**	**and**	**pour**	**it**	**over**	**the**	**fish**	**when**	**sent**	**to**	**table**	**.**
搅拌	它	迅速地	,	和	倒	它	超过	这	鱼	什么时候	发送	到	桌子	.

快速搅拌，然后将酱汁淋在上桌的鱼上。

['tɜːrbət] [wɪð; wɪθ] [spɑːn] [sɔːs] .

TURBOT	**WITH**	**SPAWN**	**SAUCE**	**.**
大菱鲆	和	生成	酱	.

比目鱼配特制酱汁。

[kʊk] [jʊr; jər]['tɜːrbət][æz; əz][ɪn][fɜːrst]['resəpi] ; ['oʊnli] , [ɪn'sted] [ʌv; əv] [kriːm] [sɔːs] , [juːz][ðə; ði]

Cook	**your**	**turbot**	**as**	**in**	**first**	**recipe**	**;**	**only**	**,**	**instead**	**of**	**cream**	**sauce**	**,**	**use**	**the**
厨师	你的	大菱鲆	作为	在	第一的	食谱	;	仅有的	,	反而	的	奶油	酱	,	使用	这

['fɑːloʊɪŋ] :

following	**:**
下列的	:

按照第一个食谱烹制大菱鲆；只是，不要用奶油酱，而是用以下食材：

[get][frʌm; frəm][ðə; ði] ['fɪʃˌmɑːŋgərz] [ə'baʊt] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [fɪʃ] [spɑːn] ,

Get	**from**	**the**	**fishmonger's**	**about**	**two**	**ounces**	**of**	**fish**	**spawn**	**,**
得到	从	这	鱼贩的	关于	二	盎司	的	鱼	生成	,

从鱼贩那里买大约两盎司鱼卵，

[ænd; ənd] [paʊnd] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ]['mɔːrtər] [ə'lɔːŋ] [wɪð; wɪθ] [θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] ; [rʌb] [θruː]

and	**pound**	**it**	**in**	**a**	**mortar**	**along**	**with**	**three**	**ounces**	**of**	**butter**	**;**	**rub**	**through**
和	磅	它	在	一个	砂浆	沿着	和	三	盎司	的	黄油	;	擦	通过

[ə; eɪ] [sɪv] ,

a	**sieve**	**,**
一个	筛	,

将它与三盎司黄油一起放入研钵中捣碎；过筛研磨，

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ][koʊld] [pleɪs] [tuː; tə][fɜːrm] ,

place	**it**	**in**	**a**	**cold**	**place**	**to**	**firm**	**,**
地方	它	在	一个	寒冷的	地方	到	公司	,

放在阴凉处使其变硬。

[ðen] [pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [stuː] - [pæn][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [tuː] [egz] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['pepər]

then	put	it	in	a	stew	-	pan	with	the	yolks	of	two	eggs	,	a	little	pepper
然后	放	它	在	一个	炖	-	平底锅	和	这	蛋黄	的	二	鸡蛋	,	一个	小的	胡椒

[ænd; ənd][sɔːlt] ,

and	salt	,
和	盐	,

然后把它放入炖锅中，加入两个蛋黄、少许胡椒粉和盐。

[fɔːr] [tiː] - ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv]['lemən][dʒuːs] , [hæf] - [ə; eɪ] - [kʌp][ʌv; əv][meltid] ['bʌtər] , [ænd; ənd] [tuː]

four	tea	-	spoonfuls	of	lemon	juice	,	half	-	a	-	cup	of	melted	butter	,	and	two
四	茶	-	一勺	的	柠檬	汁	,	一半	-	一个	-	杯子	的	融化	黄油	,	和	二

[tiː] - ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv]['æntʃoʊvi] .

tea	-	spoonfuls	of	anchovy	.
茶	-	一勺	的	凤尾鱼	.

四茶匙柠檬汁，半杯融化的黄油，两茶匙凤尾鱼。

[pæs] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] ['tæmi] , [pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] [kliːn] [pæn][ænd; ənd] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][hɑːt] .

Pass	it	through	a	tammie	,	put	into	a	clean	pan	and	make	it	hot	.
经过	它	通过	一个	塔米	,	放	进入	一个	干净的	平底锅	和	制作	它	热的	.

用滤网过滤，放入干净的平底锅中加热。

[hæv; həv][jʊr; jər] [fɪʃ] [ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] [dɪʃ] , [ðen] [pɔːr] [ðə; ði] [sɔːs] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː] . [-]

Have	your	fish	on	a	hot	dish	,	then	pour	the	sauce	over	it	.	[	17	]
有	你的	鱼	在	一个	热的	盘子	,	然后	倒	这	酱	超过	它	.	[	-	]

将鱼放在热盘中，然后淋上酱汁。[17]

['tɜːrbət] [wɪð; wɪθ] [kriːm] [sɔːs] .

TURBOT	WITH	CREAM	SAUCE	.
大菱鲆	和	奶油	酱	.

奶油酱大菱鲆。

['tɜːrbət][mʌst; məst][biː; bi] [wel] [rʌbd] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd]['lemən] [bɪ'fɔːr] ['biːɪŋ] [pʊt]['ɪntuː]['wɔːtər]

Turbot	must	be	well	rubbed	with	salt	and	lemon	before	being	put	into	water
大菱鲆	必须	是	出色地	摩擦	和	盐	和	柠檬	前	存在	放	进入	水

.

:

.

大菱鲆在放入水中之前，必须先用盐和柠檬汁充分擦拭干净。

[hæv; həv][ə; eɪ][lɑːrdʒ] [fɪʃ] - ['ket(ə)l] , [ænd; ənd][tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ʌv; əv]['tɜːrbət] [ə'laʊ] [ə; eɪ][kwɔːrt]

Have	a	large	fish	-	kettle	,	and	to	every	pound	of	turbot	allow	a	quart
有	一个	大的	鱼	-	壶	,	和	到	每一个	磅	的	大菱鲆	允许	一个	夸脱

[ʌv; əv]['wɔːtər] ,

of	water	,
的	水	,

准备一个大鱼锅，每磅大菱鲆鱼配一夸脱水。

[ænd; ənd][tuː; tə] ['evri] [kwɔːrt][ʌv; əv]['wɔːtər][pʊt][ɪn] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv][sɔːlt] .

and	to	every	quart	of	water	put	in	two	ounces	of	salt	.
和	到	每一个	夸脱	的	水	放	在	二	盎司	的	盐	.

每夸脱水中加入两盎司盐。

[ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv]['tɜːrbət] ['weɪɪŋ] [fɔːr] [paʊndz] [wɪl] [rɪ'kwaɪər][tuː; tə] ['sɪmər] ['twenti] ['mɪnɪts] .

A	piece	of	turbot	weighing	four	pounds	will	require	to	simmer	twenty	minutes	.
一个	片	的	大菱鲆	称重	四	磅	将要	要求	到	煨	二十	分钟	.

一块重四磅的大菱鲆需要炖煮二十分钟。

[lɪft] [aʊt][ðə; ði] [fɪʃ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['dreɪnər] [wen] [dʌn] , [ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [kliːn] [klɔːθ] .

Lift	out	the	fish	with	a	drainer	when	done	,	and	cover	with	a	clean	cloth	.
举起	出去	这	鱼	和	一个	排水器	什么时候	完毕	,	和	覆盖	和	一个	干净的	布	.

鱼煮熟后用漏勺捞出，盖上干净的布。

[ɪf] [sɔːs] [ɪz]['wɑːntɪd] , [dɪʃ] [wɪ'ðaʊt] [ə; eɪ]['næpkɪn] ; [ɪf] [nɑːt]['wɑːntɪd] , [dɪʃ] [ɑːn][ə; eɪ]['næpkɪn] ,

If	sauce	is	wanted	,	dish	without	a	napkin	;	if	not	wanted	,	dish	on	a	napkin	,
如果	酱	是	通缉	,	盘子	没有	一个	餐巾	;	如果	不是	通缉	,	盘子	在	一个	餐巾	,

如果需要酱汁，就不要用餐巾纸盛盘；如果不需要酱汁，就用餐巾纸盛盘。

[wɪð; wɪθ][sʌm; səm]['slaɪsɪz][ʌv; əv]['lemən][ænd; ənd] ['pɑːrsli] .

with	some	slices	of	lemon	and	parsley	.
和	一些	切片	的	柠檬	和	香菜	.

再加几片柠檬和欧芹。

[fɔːr; fər][ðə; ði] [sɔːs] ,

For	the	sauce	,
为了	这	酱	,

至于酱汁，

[pʊt][wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd][ðə; ði] [seɪm] [ʌv; əv]['flaʊər][ɪn][ə; eɪ][pæn][ænd; ənd] [melt] ['oʊvər]

put	one	ounce	of	butter	and	the	same	of	flour	in	a	pan	and	melt	over
放	一	盎司	的	黄油	和	这	相同的	的	面粉	在	一个	平底锅	和	熔化	超过

[ðə; ði]['faɪər] ;

the	fire	;
这	火	;

将一盎司黄油和一盎司面粉放入平底锅中，用火融化；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['brekfəst] - ['kʌpfʊl][ʌv; əv][mɪlk] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [gʊd] [kriːm] , [ðə; ði][joʊk][ʌv; əv][æn; ən]

add	a	breakfast	-	cupful	of	milk	,	a	little	good	cream	,	the	yolk	of	an
添加	一个	早餐	-	一杯	的	牛奶	,	一个	小的	好的	奶油	,	这	蛋黄	的	一个

[eg] [biːt] - [ʌp] ,

egg	beat	-	up	,
蛋	打	-	向上	,

加入一大杯牛奶、少许优质奶油、打散的蛋黄，

[sʌm; səm] ['pepər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][ə; eɪ]['lemən] .

some	pepper	,	salt	,	and	the	juice	of	a	lemon	.
一些	胡椒	,	盐	,	和	这	汁	的	一个	柠檬	.

少许胡椒粉、盐和柠檬汁。

[ðɪs] [sɔːs] [meɪ] [biː; bi] ['iːðər] [pɔːd] ['oʊvər][ðə; ði]['tɜːrbət] , [ɔːr] [sɜːrvd] [ʌp][ɪn][ə; eɪ] ['bʌtər] - [boʊt] .

This	sauce	may	be	either	poured	over	the	turbot	,	or	served	up	in	a	butter	-	boat	.
这	酱	可能	是	任何一个	倾倒	超过	这	大菱鲆	,	或者	服务	向上	在	一个	黄油	-	船	.

这种酱汁可以浇在比目鱼上，也可以盛在黄油船里食用。

[smelts] [fraɪd] .

SMELTS	FRIED	.
胡瓜鱼	油煎	.

油炸胡瓜鱼。

[draɪ][ðə; ði] [fɪʃ] [ɑːn][ə; eɪ]['næpkɪn] , [dɪp][ðem; ðəm][ɪn] ['veri] [θɪk] [kriːm] , [ænd; ənd] [ɪ'miːdiətli]

Dry	the	fish	on	a	napkin	,	dip	them	in	very	thick	cream	,	and	immediately
干燥	这	鱼	在	一个	餐巾	,	蘸	他们	在	非常	厚的	奶油	,	和	立即地

['æftərwərdz][ɪn]['flaʊər] ,

afterwards	in	flour	,
然后	在	面粉	,

用餐巾纸擦干鱼肉，蘸上浓稠的奶油，然后立即裹上面粉。

[soʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][fɔːrmz][ə; eɪ] [peɪst] [raʊnd] [ðem; ðəm] .

so	that	it	forms	a	paste	round	them	.
所以	那	它	表格	一个	粘贴	圆形的	他们	.

这样就能在它们周围形成一层糊状物。

[fraɪ][ðem; ðəm][ɪn] ['veri] [hɑːt][lɑːrd] , [dres] [ðem; ðəm][ɑːn][ə; eɪ]['næpkɪn] , [ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ]

Fry	**them**	**in**	**very**	**hot**	**lard**	**,**	**dress**	**them**	**on**	**a**	**napkin**	**,**	**and**	**garnish**	**with**
炒	他们	在	非常	热的	猪油	,	裙子	他们	在	一个	餐巾	,	和	装饰	和

[fraɪd] ['pɑːrsli] .

fried	**parsley**	**.**
油煎	香菜	.

用滚烫的猪油煎炸，用餐巾包好，撒上炸欧芹碎装饰。

[noʊ] [sɔːs] [ɪz][rɪ'kwaɪərd] .

No	**sauce**	**is**	**required**	**.**
不	酱	是	必需的	.

无需酱汁。

[stʌft] [fɪʃ] .

STUFFED	**FISH**	**.**
填充	鱼	.

酿鱼。

[fɪ'leɪ] [tuː] [lɑːrdʒ] ['hædəks] , [meɪk] [ə; eɪ] [viːl] ['stʌfɪŋ] , [ænd; ənd] [spred] ['oʊvər][ðə; ði] ['fɪlɪts] .

Fillet	**two**	**large**	**haddocks**	**,**	**make**	**a**	**veal**	**stuffing**	**,**	**and**	**spread**	**over**	**the**	**fillets**	**.**
鱼片	二	大的	黑线鳕	,	制作	一个	小牛肉	馅	,	和	传播	超过	这	鱼片	.

将两条大黑线鳕鱼切成鱼片，做成小牛肉馅，涂抹在鱼片上。

[roʊl][ʌp] .

Roll	**up**	**.**
卷	向上	.

快起来。

['sprɪŋk(ə)l][sʌm; səm] [bred] - [krʌmz] ['oʊvər][ænd; ənd][smɔːl]['bɪts][ʌv; əv] ['bʌtər] , [beɪk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n]

Sprinkle	**some**	**bread**	**-**	**crumbs**	**over**	**and**	**small**	**bits**	**of**	**butter**	**,**	**bake**	**in**	**the**	**oven**
撒	一些	面包	-	面包屑	超过	和	小的	比特	的	黄油	,	烤	在	这	烤箱

[fɔːr; fər] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ,

for	**fifteen**	**minutes**	**,**
为了	十五	分钟	,

撒上一些面包屑和几小块黄油，放入烤箱烤十五分钟。

[tɪl] [braʊn] ; [pɔːr] [ə; eɪ] [braʊn] [sɔːs] ['oʊvər] . [-]

till	**brown**	**;**	**pour**	**a**	**brown**	**sauce**	**over**	**.**	**[**	**18**	**]**
直到	棕色的	;	倒	一个	棕色的	酱	超过	.	[	-	]

煮至棕色；淋上棕色酱汁。[18]

[meltid] ['bʌtər] .

MELTED	**BUTTER**	**.**
融化	黄油	.

酥油。

[pleɪs] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['flaʊər][ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn][ænd; ənd]

Place	**two**	**ounces**	**of**	**butter**	**and**	**two**	**ounces**	**of**	**flour**	**in**	**a**	**sauce**	**-**	**pan**	**and**
地方	二	盎司	的	黄油	和	二	盎司	的	面粉	在	一个	酱	-	平底锅	和

[melt] .

melt	**.**
熔化	.

将两盎司黄油和两盎司面粉放入平底锅中融化。

[stɜːr][ɪn] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [swɪtʃ] ['kwɪkli] [waɪl] ['pɔːrɪŋ] [ɪn][ðə; ði]['wɔːtər] .

Stir	**in**	**two**	**cups**	**of**	**boiling**	**water**	**,**	**switch**	**quickly**	**while**	**pouring**	**in**	**the**	**water**	**.**
搅拌	在	二	杯子	的	沸腾	水	,	转变	迅速地	尽管	浇注	在	这	水	.

倒入两杯沸水，边倒边快速搅拌。

[ɪf] [rɪtʃ] [sɔːs] [ɪz][rɪˈkwaɪərd] , [ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [aʊns] [mɔːr] [ʌv; əv] [ˈbʌtər] , [wɪð; wɪθ] [ˈpepər] [ænd; ənd]
If **rich** **sauce** **is** **required** **,** **add** **one** **ounce** **more** **of** **butter** **,** **with** **pepper** **and**
如果富有的 酱 是 必需的 , 添加 一 盎司 更多的 的 黄油 , 和 胡椒 和
[sɔːlt] .
salt **.**
盐 .

如果需要更浓郁的酱汁，可以再加入一盎司黄油，以及胡椒粉和盐。

[ðɪs] [ɪz][ðə; ði][faʊnˈdeɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ə; eɪ] [ˈnʌmbər] [ʌv; əv] [ˈʌðər] [ˈsɔːsɪz] [sʌtʃ] [æz; əz] — [eg] , [ʃrɪmp] ,
This **is** **the** **foundation** **of** **a** **number** **of** **other** **sauces** **such** **as** **—** **egg** **,** **shrimp** **,**
这 是 这 基础 的 一个 数字 的 其他 酱汁 这样的 作为 — 蛋 , 虾 ,

这是许多其他酱汁的基础，例如——鸡蛋酱、虾酱、

[ˈlɑːbstər] , [ˈɔɪstər] , [ˈæntʃoʊvi] , [ˈgɪvɪŋ] [ðə; ði] [neɪm] [tuː; tə][ðə; ði] [sɔːs] [əˈkɔːrdɪŋ] [tuː; tə] [wʌt] [ɪz]
lobster **,** **oyster** **,** **anchovy** **,** **giving** **the** **name** **to** **the** **sauce** **according** **to** **what** **is**
龙虾 , 牡蛎 , 凤尾鱼 , 给予 这 姓名 到 这 酱 根据 到 什么 是
[ˈædɪd] .
added **.**
额外 .

龙虾、牡蛎、凤尾鱼，根据添加的食材给酱汁命名。

[bʌt; bət] [ɪf] [ˌaɪ ˈtiː][biː; bi] [ˈɔɪstər] , [ðə; ði] [ˈlɪkər] [ʌv; əv][ðə; ði] [ˈɔɪstər] [mʌst; məst][biː; bi] [ˈædɪd] ;
But **if** **it** **be** **oyster** **,** **the** **liquor** **of** **the** **oysters** **must** **be** **added** **;**
但 如果 它 是 牡蛎 , 这 酒 的 这 牡蛎 必须 是 额外 ;

但如果是牡蛎，则必须加入牡蛎汁；

[ˈɔːlsoʊ][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [kriːm] [ænd; ənd] [waɪt] [ˈpepər] .
also **a** **little** **cream** **and** **white** **pepper** **.**
还 一个 小的 奶油 和 白色的 胡椒 .

再加一点奶油和白胡椒粉。

[krɪmpt] [ˈsæmən] .
CRIMPED **SALMON** **.**
压接 三文鱼 .

压扁的鲑鱼。

[let] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv][ˈwɔːtər][biː; bi] [ˈbɔɪlɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] [stuː] - [pæn][wɪð; wɪθ] [tuː] [ˈaʊnsɪz] [ʌv; əv][sɔːlt] ,
Let **two** **quarts** **of** **water** **be** **boiling** **in** **a** **stew** **-** **pan** **with** **two** **ounces** **of** **salt** **,**
让 二 夸脱 的 水 是 沸腾 在 一个 炖 - 平底锅 和 二 盎司 的 盐 ,

在炖锅中倒入两夸脱水，加入两盎司盐，烧开。

[leɪ] [ɪn] [tuː] [ˈslaɪsɪz][ʌv; əv] [ˈsæmən] ([ɪf] [mɔːr] [ˈsæmən] [ɪz][rɪˈkwaɪərd][ˌeɪ diː ˈdiː] [mɔːr] [ˈwɔːtər]) ,
lay **in** **two** **slices** **of** **salmon** **(** **if** **more** **salmon** **is** **required** **add** **more** **water** **)** **,**
躺 在 二 切片 的 三文鱼 (如果 更多的 三文鱼 是 必需的 添加 更多的 水) ,

放入两片鲑鱼（如果需要更多鲑鱼，请加水），

[bɔɪl] [ˈkwɪkli] [fɔːr; fər] [ˌfɪfˈtiːn] [ɔːr] [ˈtwenti] [ˈmɪnɪts] .
boil **quickly** **for** **fifteen** **or** **twenty** **minutes** **.**
熬 迅速地 为了 十五 或者 二十 分钟 .

快速煮沸十五到二十分钟。

[traɪ][ðə; ði][boʊn][ɪn][ðə; ði][ˈmɪd(ə)l] , [ænd; ənd] [ɪf] [ˌaɪ ˈtiː] [liːvz] [ˈiːzəli] , [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz] [ˈredi] .
Try **the** **bone** **in** **the** **middle** **,** **and** **if** **it** **leaves** **easily** **,** **the** **fish** **is** **ready** **.**
尝试 这 骨 在 这 中间 , 和 如果 它 树叶 容易地 , 这 鱼 是 准备好 .

试试鱼肉中间的鱼刺，如果很容易拔出来，就说明鱼已经熟了。

[duː][nɑːt] [liːv] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪn][ðə; ði][ˈwɔːtər] , [æz; əz][ˌaɪ ˈtiː] [spɔɪlz] [ˌaɪ ˈtiː] .
Do **not** **leave** **the** **fish** **in** **the** **water** **,** **as** **it** **spoils** **it** **.**
做 不是 离开 这 鱼 在 这 水 , 作为 它 战利品 它 .

不要把鱼留在水里，那样会变质。

[tuː; tə] [kiːp] [ə; eɪ][naɪs] [red] ['kʌlər] , [skɪm][ðə; ði]['wɔːtər] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

To	**keep**	**a**	**nice**	**red**	**colour**	**,**	**skim**	**the**	**water**	**while**	**boiling**	**.**
到	保持	一个	好的	红色的	颜色	,	撇去	这	水	尽管	沸腾	.

为了保持漂亮的红色，煮沸时要撇去水面上的浮沫。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz][tuː; tə][biː; bi][kept] , ['oʊɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] ['dɪnər] ['biːɪŋ] ['leɪtər] ,

If	**it**	**has**	**to**	**be**	**kept**	**,**	**owing**	**to**	**the**	**dinner**	**being**	**later**	**,**
如果	它	有	到	是	保留	,	欠款	到	这	晚餐	存在	之后	,

如果因为晚餐时间较晚而必须保留，

[pʊt][ə; eɪ][hɑːt][wet] [klɔːθ] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd][set][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ][wɔːrm] ['kʌbərd] .

put	**a**	**hot**	**wet**	**cloth**	**over**	**it**	**and**	**set**	**it**	**in**	**a**	**warm**	**cupboard**	**.**
放	一个	热的	湿的	布	超过	它	和	放	它	在	一个	温暖的	橱柜	.

用热湿布盖住它，然后放在温暖的橱柜里。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [ʃrɪmp] [ɔːr]['lɑːbstər] [sɔːs] .

Serve	**with**	**shrimp**	**or**	**lobster**	**sauce**	**.**
服务	和	虾	或者	龙虾	酱	.

可搭配虾酱或龙虾酱食用。

[fɪ'leɪ] ['hædəks] - [lɑː] ['meɪtrə] - .

FILLET	**HADDOCKS**	**À**	**LA**	**MAÎTRE**	**D'HOTÊL**	**.**
鱼片	黑线鳕	-	洛杉矶	师傅	-	.

黑线鳕鱼片 À LA MAÎTRE D'HOTÊL。

[skɪn] [ænd; ənd] [fɪ'leɪ] [tuː] ['hædəks] ,

Skin	**and**	**fillet**	**two**	**haddocks**	**,**
皮肤	和	鱼片	二	黑线鳕	,

去皮去骨两条黑线鳕鱼，

[leɪ] [ðə; ði] ['fɪlɪts] [ə'krɔːs] [iːtʃ] ['ʌðər] [ɑːn][ə; eɪ] [dɪʃ] [ðæt] [wɪl] [stænd][ðə; ði]['faɪər] .

lay	**the**	**fillets**	**across**	**each**	**other**	**on**	**a**	**dish**	**that**	**will**	**stand**	**the**	**fire**	**.**
躺	这	鱼片	穿过	每个	其他	在	一个	盘子	那	将要	站立	这	火	.

将鱼片平铺在能经受火烤的盘子上。

['sprɪŋk(ə)l][sʌm; səm] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [pleɪs] [sʌm; səm]['bɪts][ʌv; əv] ['bʌtər] [ɑːn][ðə; ði][tɑːp] ,

Sprinkle	**some**	**pepper**	**and**	**salt**	**,**	**place**	**some**	**bits**	**of**	**butter**	**on**	**the**	**top**	**,**
撒	一些	胡椒	和	盐	,	地方	一些	比特	的	黄油	在	这	顶部	,

撒上一些胡椒粉和盐，再放上几块黄油。

['kʌvər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [griːst] [waɪt] ['peɪpər] , [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][ten] ['mɪnɪts] .

cover	**with**	**a**	**greased**	**white**	**paper**	**,**	**and**	**cook**	**in**	**the**	**oven**	**for**	**ten**	**minutes**	**.**
覆盖	和	一个	涂油	白色的	纸	,	和	厨师	在	这	烤箱	为了	十	分钟	.

盖上涂了油的白纸，放入烤箱烤十分钟。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [sɔːs] - [lɑː]['meɪtrə] - . [-]

Serve	**with**	**sauce**	**à**	**la**	**maître**	**d'hôtel**	**.**	**[**	**19**	**]**
服务	和	酱	-	拉	师傅	-	.	[	-	]

与主厨的酱汁一起食用。[19]

['tɜːrbət] [beɪkt] .

TURBOT	**BAKED**	**.**
大菱鲆	烘焙	.

涡轮烘焙。

[kʊk] [ə; eɪ]['tɜːrbət][æz; əz] [bɪ'fɔːr] ['menʃ(ə)nd] , [bʌt; bət][bɔɪl]['oʊnli][ten] ['mɪnɪts] [ɪn'sted] [ʌv; əv]

Cook	**a**	**turbot**	**as**	**before**	**mentioned**	**,**	**but**	**boil**	**only**	**ten**	**minutes**	**instead**	**of**
厨师	一个	大菱鲆	作为	前	提及	,	但	熬	仅有的	十	分钟	反而	的

['twenti] .

twenty	**.**
二十	.

按照前面提到的方法烹制大菱鲆，但只需煮十分钟而不是二十分钟。

[meɪk] [ə; eɪ] [braʊn] [sɔːs] [ɪn][ðə; ði]['ɔːrd(ə)neri] [wei] , [ænd; ənd][hæv; həv][sʌm; səm] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] ,

Make	**a**	**brown**	**sauce**	**in**	**the**	**ordinary**	**way**	**,**	**and**	**have**	**some**	**chopped**	**parsley**	**,**
制作	一个	棕色的	酱	在	这	普通的	方式	,	和	有	一些	切碎	香菜	,

用常规方法制作棕色酱汁，再加入一些切碎的欧芹。

[tʃɑːpt] [ˈkeipəz] , [ænd; ənd][æn; ən]['ʌnjən] [kʌt][ɪn] [rɪŋz] .

chopped	**capers**	**,**	**and**	**an**	**onion**	**cut**	**in**	**rings**	**.**
切碎	刺山柑	,	和	一个	洋葱	切	在	戒指	.

切碎的刺山柑和切成圈的洋葱。

[pleɪs] [jʊr; jər] [fɪʃ] [ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , [pɔːr] [ðə; ði] [sɔːs] ['oʊvər][ˌaɪ ˈtiː] , [ðen] ['sprɪŋk(ə)l] ['pɑːrsli] ,

Place	**your**	**fish**	**in**	**a**	**baking**	**dish**	**,**	**pour**	**the**	**sauce**	**over**	**it**	**,**	**then**	**sprinkle**	**parsley**	**,**
地方	你的	鱼	在	一个	烘烤	盘子	,	倒	这	酱	超过	它	,	然后	撒	香菜	,

将鱼放入烤盘中，淋上酱汁，然后撒上欧芹碎。

['ʌnjən] , [ænd; ənd] [bred] - [krʌmz] , [ə'lɔːŋ] [wɪð; wɪθ][sʌm; səm] [smɔːl] ['piːsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɑːn][ðə; ði]

onion	**,**	**and**	**bread**	**-**	**crumbs**	**,**	**along**	**with**	**some**	**small**	**pieces**	**of**	**butter**	**on**	**the**
洋葱	,	和	面包	-	面包屑	,	沿着	和	一些	小的	件	的	黄油	在	这

[tɑːp] ,

top	**,**
顶部	,

洋葱、面包屑，上面再放几小块黄油。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n] .

and	**bake**	**in**	**a**	**hot**	**oven**	**.**
和	烤	在	一个	热的	烤箱	.

然后在高温烤箱中烘烤。

[pleɪn] [bɔɪld] ['sæmən] .

PLAIN	**BOILED**	**SALMON**	**.**
清楚的	煮沸	三文鱼	.

水煮三文鱼。

[pʊt][jʊr; jər] [fɪʃ] [ɪn][koʊld]['wɔːtər] ([ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv][sɔːlt][tuː; tə] ['evri] [sɪks] [kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər]) ,

Put	**your**	**fish**	**in**	**cold**	**water**	**(**	**a**	**pound**	**of**	**salt**	**to**	**every**	**six**	**quarts**	**of**	**water**	**)**	**,**
放	你的	鱼	在	寒冷的	水	(	一个	磅	的	盐	到	每一个	六	夸脱	的	水	)	,

将鱼放入冷水中（每六夸脱水加入一磅盐），

['kʌvər][ˌaɪ ˈtiː] [wel] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['wɔːtər] , [ænd; ənd][set][ˌaɪ ˈtiː][tuː; tə] ['sɪmər] ['oʊvər][ə; eɪ] ['mɑːdərət]

cover	**it**	**well**	**with**	**the**	**water**	**,**	**and**	**set**	**it**	**to**	**simmer**	**over**	**a**	**moderate**
覆盖	它	出色地	和	这	水	,	和	放	它	到	煨	超过	一个	缓和

['faɪər] .

fire	**.**
火	.

加水没过食材，用中火慢炖。

[ə; eɪ] [fɪʃ] ['weɪɪŋ] [fɔːr] [paʊndz] [rɪ'kwaɪrz] [hæf] - [æn; ən] - ['aʊər][tuː; tə][bɔɪl] , [ænd; ənd][wʌn] [eɪt]

A	**fish**	**weighing**	**four**	**pounds**	**requires**	**half**	**-**	**an**	**-**	**hour**	**to**	**boil**	**,**	**and**	**one**	**eight**
一个	鱼	称重	四	磅	需要	一半	-	一个	-	小时	到	熬	,	和	一	八

[paʊndz] [θriː] - ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] .

pounds	**three**	**-**	**quarters**	**of**	**an**	**hour**	**.**
磅	三	-	四分之一	的	一个	小时	.

一条四磅重的鱼需要煮半小时，一条八磅重的鱼需要煮四十五分钟。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [ʃrɪmp] [ɔːr]['lɑːbstər] [sɔːs] .

Serve	**with**	**shrimp**	**or**	**lobster**	**sauce**	**.**
服务	和	虾	或者	龙虾	酱	.

可搭配虾酱或龙虾酱食用。

[sɔːs] - [lɑː] ['meɪtrə] - .

SAUCE	**À**	**LA**	**MAÎTRE**	**D'HÔTEL**	**.**
酱	-	洛杉矶	师傅	-	.

SAUCE À LA MAÎTRE D'HÔTEL.

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn][hæf] - [æn; ən] - [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [hæf] - [æn; ən] - [aʊns] [ʌv; əv]['flaʊər]
Place in a sauce - pan half - an - ounce of butter , half - an - ounce of flour
地方 在 一个 酱 - 平底锅 一半 - 一个 - 盎司 的 黄油 , 一半 - 一个 - 盎司 的 面粉
, [ænd; ənd][melt]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] ;
, and melt over the fire ;
, 和 熔化 超过 这 火 ;

在平底锅中放入半盎司黄油和半盎司面粉，用火融化；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [tiː] - ['kʌpfʊl][ʌv; əv][mɪlk] , [ə; eɪ] [tiː] - ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] ,
then add a tea - cupful of milk , a tea - spoonful of chopped parsley ,
然后 添加 一个 茶 - 一杯 的 牛奶 , 一个 茶 - 一勺 的 切碎 香菜 ,
[ænd; ənd][bɔɪl][fɔːr; fər] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ;
and boil for fifteen minutes ;
和 熬 为了 十五 分钟 ;

然后加入一杯牛奶、一茶匙切碎的欧芹，煮十五分钟；

[ðen] [ə; eɪ] [skwiːz] [ʌv; əv][ə; eɪ]['lemən][ænd; ənd][ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv] [kriːm] .
then a squeeze of a lemon and a glass of cream .
然后 一个 挤 的 一个 柠檬 和 一个 玻璃 的 奶油 .

然后挤入一些柠檬汁，再加一杯奶油。

[sɔːs] - [lɑː] ['reɪʒɑ̃ːs] .
SAUCE À LA REGENCE .
酱 - 洛杉矶 摄政 .

摄政酱。

[pleɪs] [wʌn]['kʌpfʊl][ʌv; əv] [fɪʃ] ['lɪkər] [ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [red] [pɑːrt][ʌv; əv][hæf][ə; eɪ]
Place one cupful of fish liquor in a sauce - pan with the red part of half a
地方 一 一杯 的 鱼 酒 在 一个 酱 - 平底锅 和 这 红色的 部分 的 一半 一个
['kærət] ,
carrot ,
胡萝卜 ,

将一杯鱼汤倒入平底锅中，加入半根胡萝卜的红色部分，

[hæf][æn; ən]['ʌnjən] , [ə; eɪ][smɔːl] [piːs] [ʌv; əv]['tɜːrnɪp][kʌt][ɪn] [θɪn] [straɪps] , [æn; ən] [ɪntʃ] [ɪn][leŋkθ; leŋθ]
half an onion , a small piece of turnip cut in thin stripes , an inch in length
一半 一个 洋葱 , 一个 小的 片 的 芜菁 切 在 薄的 条纹 , 一个 英寸 在 长度
.
:
.

半个洋葱，一小块切成细条的萝卜，长约一英寸。

[bɔɪl] [tɪl] ['tendər] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [braʊn] ['flaʊər][ænd; ənd] ['bʌtər] , ['pepər]
Boil till tender , then add two ounces of browned flour and butter , pepper
熬 直到 投标 , 然后 添加 二 盎司 的 棕色 面粉 和 黄油 , 胡椒
[ænd; ənd][sɔːlt] .
and salt .
和 盐 .

煮至软烂，然后加入两盎司棕色面粉和黄油、胡椒粉和盐。

[ðɪs] [sɔːs] [wɪl] [duː][fɔːr; fər] [stuːd] [fɪʃ] . [-]
This sauce will do for stewed fish . [20]
这 酱 将要 做 为了 炖 鱼 . [-]

这种酱汁适合炖鱼。[20]

[ˌiːkə'nɑːmɪk(ə)l] [meɪd] - ['dɪʃɪz] .
ECONOMICAL MADE - DISHES .
经济 制成 - 菜肴 .

经济实惠的成品菜肴。

[hæʃ] [ʌv; əv] ['mʌt(ə)n] .
HASH OF MUTTON .
哈希 的 羊肉 .

羊肉杂烩。

[teɪk] [sʌm; səm]['slaɪsɪz][ʌv; əv]['mʌt(ə)n][frʌm; frəm][ə; eɪ][koʊld][dʒɔɪnt] , [æz; əz]['meni] [æz; əz][ɑːr; ər]
Take some slices of mutton from a cold joint , as many as are
拿 一些 切片 的 羊肉 从 一个 寒冷的 联合的 , 作为 许多 作为 是
[rɪ'kwaɪərd] .
required .
必需的 .

从冷羊肉上切下几片，根据需要切好。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [sɔːs] [æz; əz] ['fɑːloʊz]
Season with pepper and salt , and make a sauce as follows
季节 和 胡椒 和 盐 , 和 制作 一个 酱 作为 跟随

用胡椒粉和盐调味，然后按以下步骤制作酱汁。

: [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn][wʌn] [aʊns] [ʌv; əv]['flaʊər] , [wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,
: Place in a sauce - pan one ounce of flour , one ounce of butter ,
: 地方 在 一个 酱 - 平底锅 一 盎司 的 面粉 , 一 盎司 的 黄油 ,

在平底锅中放入一盎司面粉、一盎司黄油，

[ænd; ənd] [braʊn] [ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] .
and brown it over the fire .
和 棕色的 它 超过 这 火 .

用火烤至棕色。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['brekfəst] - ['kʌpfʊl][ʌv; əv] [stɑːk] .
Then add a breakfast - cupful of stock .
然后 添加 一个 早餐 - 一杯 的 库存 .

然后加入一早餐杯量的高汤。

[kiːp] ['stɜːrɪŋ] [ðə; ði] [sɔːs] [waɪl] ['pɔːrɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [stɑːk] , [bɔɪl][fɔːr; fər][ə; eɪ][fjuː] ['mɪnɪts] ,
Keep stirring the sauce while pouring in the stock , boil for a few minutes ,
保持 搅拌 这 酱 尽管 浇注 在 这 库存 , 熬 为了 一个 很少 分钟 ,

一边搅拌酱汁一边倒入高汤，煮沸几分钟。

[ˌeɪ diː 'diː]['mʌt(ə)n][ænd; ənd][ə; eɪ][fjuː][drɑːps][ʌv; əv] ['hɑːrviːz] [sɔːs] , [ænd; ənd][ə; eɪ][fjuː] [griːn]
add mutton and a few drops of Harvey's sauce , and a few green
添加 羊肉 和 一个 很少 滴 的 哈维的 酱 , 和 一个 很少 绿色的
['keipəz] .
capers .
刺山柑 .

加入羊肉、几滴哈维酱汁和几颗青刺山柑。

[nekst] , [hæv; həv][ə; eɪ] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['bɔːrdər][ʌv; əv] [mæʃt] [pə'tetoz] , [ɔːr][ə; eɪ]['bɔːrdər][ʌv; əv]
Next , have a dish with a border of mashed potatoes , or a border of
下一个 , 有 一个 盘子 和 一个 边界 的 捣碎 土豆 , 或者 一个 边界 的
[raɪs] ;
rice ;
米 ;

接下来，上一道菜，菜边用土豆泥或米饭装饰；

[eg] [ɑːn][ðə; ði][tɑːp] , [ænd; ənd] [braʊn] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .
egg on the top , and brown in the oven .
蛋 在 这 顶部 , 和 棕色的 在 这 烤箱 .

在上面放一个鸡蛋，放入烤箱烤至棕色。

[dɪʃ] [ðə; ði]['mʌt(ə)n] .
Dish the mutton .
盘子 这 羊肉 .

把羊肉盛出来。

[ɪn][ðə; ði]['sentər] , [ɑ:n][ðə; ði][tɑ:p] ,
In the centre , on the top ,
在 这 中心 , 在 这 顶部 ,

在中心，在顶部，

[pleɪs] [ə; eɪ] [fju:] [tə'meɪtoʊz] [ðæt] [hæv; həv] [bɪn] [stu:d] [ɪn][ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv]['wɔ:tər] ,
place a few tomatoes that have been stewed in a glass of water ,
地方 一个 很少 西红柿 那 有 到过 炖 在 一个 玻璃 的 水 ,

将几颗炖好的西红柿放入一杯水中，

[wɪð; wɪθ][hæf] - [æn; ən] - [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] , ['pepər] , [ænd; ənd][sɔ:lt] .
with half - an - ounce of butter , pepper , and salt .
和 一半 - 一个 - 盎司 的 黄油 , 胡椒 , 和 盐 .

加入半盎司黄油、胡椒粉和盐。

[pleɪs] [ðə; ði][tə'meɪtoʊz] [hoʊl] [ɑ:n][ðə; ði][tɑ:p][ʌv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] .
Place the tomatoes whole on the top of the dish .
地方 这 西红柿 所有的 在 这 顶部 的 这 盘子 .

将整个番茄放在菜肴顶部。

['hedʒhɔ:g] [ʌv; əv] ['mʌt(ə)n] .
HEDGEHOG OF MUTTON .
刺猬 的 羊肉 .

羊肉刺猬。

[bɔɪl] [tu:] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv][ˌmækə'roʊni] [tɪl] [sɔ:ft] , [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'ti:][ɑ:n][tu:; tə] [bɔɪl] [ɪn][koʊld]['wɔ:tər] .
Boil two ounces of macaroni till soft , and put it on to boil in cold water .
熬 二 盎司 的 通心粉 直到柔软的 , 和 放 它 在 到 熬 在 寒冷的 水 .

将两盎司通心粉煮软，然后放入冷水中煮沸。

[wen] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] [bɔɪld] , [kʌt] [ˌaɪ 'ti:][ɪn] [ʃɔ:rt] ['pi:sɪz] ; [gri:s] [ə; eɪ][paɪnt]['beɪs(ə)n] ,
When it is boiled , cut it in short pieces ; grease a pint basin ,
什么时候 它 是 煮沸 , 切 它 在 短的 件 ; 润滑脂 一个 品脱 盆地 ,

煮熟后切成小块；在品脱盆里抹油，

[ænd; ənd] [stɪk] [ðə; ði][ˌmækə'roʊni] [raʊnd] [ðə; ði] ['bɑ:təm] [ænd; ənd] [saɪdz] [ʌv; əv][ðə; ði]['beɪs(ə)n] .
and stick the macaroni round the bottom and sides of the basin .
和 戳 这 通心粉 圆形的 这 底部 和 侧面 的 这 盆地 .

将通心粉粘在盆底和盆壁上。

[nekst] , [teɪk] [wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [wʌn] [aʊns] [ʌv; əv]['flaʊər] , [ænd; ənd] [braʊn] ; [ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ]
Next , take one ounce of butter , one ounce of flour , and brown ; add a
下一个 , 拿 一 盎司 的 黄油 , 一 盎司 的 面粉 , 和 棕色的 ; 添加 一个
[ti:] - ['kʌpfʊl][ʌv; əv] [stɑ:k] ,
tea - cupful of stock ,
茶 - 一杯 的 库存 ,

接下来，取一盎司黄油、一盎司面粉，炒至棕色；加入一茶杯高汤，

[ə; eɪ] [fju:] [tʃɑ:pt] ['mʌʃrʊmz] , [ə; eɪ] [fju:] [li:vz] [ʌv; əv] ['pɑ:rsli] , ['pepər] , [ænd; ənd][sɔ:lt] ,
a few chopped mushrooms , a few leaves of parsley , pepper , and salt ,
一个 很少 切碎 蘑菇 , 一个 很少 树叶 的 香菜 , 胡椒 , 和 盐 ,

几朵切碎的蘑菇，几片欧芹叶，胡椒粉和盐，

[hæf] - [paʊnd] [ʌv; əv][koʊld] ['mʌt(ə)n] [mɪnst] [faɪn] , [pʊt] ['ɪntu:][ə; eɪ]['beɪs(ə)n][ænd; ənd] [sti:m] [fɔ:r; fər]
half - pound of cold mutton minced fine , put into a basin and steam for
一半 - 磅 的 寒冷的 羊肉 剁碎 美好的 , 放 进入 一个 盆地 和 蒸汽 为了
[ˌfɪf'ti:n] ['mɪnɪts] ,
fifteen minutes ,
十五 分钟 ,

将半磅冷羊肉剁成细末，放入盆中蒸十五分钟。

[ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [braʊn] [sɔːs] . [-]
and **serve** **with** **a** **brown** **sauce** **.** **[** **21** **]**
和 服务 和 一个 棕色的 酱 . [-]

佐以棕色酱汁食用。[21]

- [ʌv; əv] ['mʌt(ə)n] .
CRISQUETTES **OF** **MUTTON** **.**
- 的 羊肉 .

羊肉酥饼。

[meɪk] [ðə; ðɪ]['mʌt(ə)n] ['redɪ] [æz; əz] [ə'bʌv] , ['oʊnlɪ][hæv; həv][faɪv][ɔːr][sɪks] ['piːsɪz] ['beɪkən][kʌt][ɪn] [skwer]
Make **the** **mutton** **ready** **as** **above** **,** **only** **have** **five** **or** **six** **pieces** **bacon** **cut** **in** **square**
制作 这 羊肉 准备好 作为 多于 , 仅有的 有 五 或者 六 件 熏肉 切 在 正方形
['piːsɪz] ,
pieces **,**
件 ,

按照上述方法准备好羊肉，只需准备五六片切成方块的培根即可。

[ænd; ənd] [ɪn'sted] [ʌv; əv] ['pʊtɪŋ] ['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] , [pʊt][ə; eɪ] [tiː] - ['spuːnfʊl] ['ɪntuː][ðə; ðɪ]['mɪd(ə)l]
and **instead** **of** **putting** **into** **a** **basin** **,** **put** **a** **tea** **-** **spoonful** **into** **the** **middle**
和 反而 的 推杆 进入 一个 盆地 , 放 一个 茶 - 一勺 进入 这 中间
[ʌv; əv] [iːtʃ] [piːs] .
of **each** **piece** **.**
的 每个 片 .

不要放入盆中，而是将一茶匙的量放在每块蛋糕的中间。

[eg] [ɑːn][ðə; ðɪ][tɑːp] , [ænd; ənd][foʊld][ɪn][ðə; ðɪ] [ʃeɪp] [ʌv; əv] ['sɔːsɪdʒ] [roʊlz] .
Egg **on** **the** **top** **,** **and** **fold** **in** **the** **shape** **of** **sausage** **rolls** **.**
蛋 在 这 顶部 , 和 折叠 在 这 形状 的 香肠 卷 .

在上面放一个煎蛋，然后卷成香肠卷的形状。

[ðen] [meɪk] [ə; eɪ] ['bætər] [wɪð; wɪθ] [tuː] ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv]['flaʊər][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɪlk] ;
Then **make** **a** **batter** **with** **two** **spoonfuls** **of** **flour** **and** **a** **little** **milk** **;**
然后 制作 一个 连击 和 二 一勺 的 面粉 和 一个 小的 牛奶 ;

然后加入两勺面粉和少许牛奶，搅拌成面糊；

[wet] [ˌaɪ 'tiː]['grædʒuəli][wɪð; wɪθ][ðə; ðɪ] [bæk] [ʌv; əv][ə; eɪ]['wʊd(ə)n] [spuːn] ,
wet **it** **gradually** **with** **the** **back** **of** **a** **wooden** **spoon** **,**
湿的 它 逐步地 和 这 后退 的 一个 木制的 勺子 ,

用木勺背面慢慢地将它润湿，

[tɪl] [juː; jʊ][get][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ðɪ] ['θɪknəs] [ʌv; əv] [kriːm] ,
till **you** **get** **it** **to** **the** **thickness** **of** **cream** **,**
直到 你 得到 它 到 这 厚度 的 奶油 ,

直到它变得像奶油一样浓稠为止。

[ðen] [swɪtʃ] [ðə; ðɪ][joʊk][ænd; ənd] [waɪt] [ʌv; əv][æn; ən] [eg] ['seprətli] ; [mɪks][bəuθ] [tə'geðər] ,
then **switch** **the** **yolk** **and** **white** **of** **an** **egg** **separately** **;** **mix** **both** **together** **,**
然后 转变 这 蛋黄 和 白色的 的 一个 蛋 分别地 ; 混合 两个都 一起 ,

然后分别交换鸡蛋的蛋黄和蛋白；将两者混合在一起。

[ænd; ənd][stɜːr][ɪn][ðə; ðɪ]['bætər] ,
and **stir** **in** **the** **batter** **,**
和 搅拌 在 这 连击 ,

然后拌入面糊，

[ænd; ənd][dɪp][jʊr; jər][roʊlz][ɪn][ˌaɪ 'tiː] — [siː] [ðæt] [ðə; ðɪ]['beɪkən][ɪz]['veri] ['θɪnli] [kʌt] ,
and **dip** **your** **rolls** **in** **it** **—** **see** **that** **the** **bacon** **is** **very** **thinly** **cut** **,**
和 蘸 你的 卷 在 它 — 看 那 这 熏肉 是 非常 薄薄的 切 ,

把面包卷蘸着吃——注意培根要切得很薄。

[soʊ] [ðæt] [ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [fraɪ][ɪn][hɑːt][lɑːrd] .

so	that	it	will	fry	in	hot	lard	.
所以	那	它	将要	炒	在	热的	猪油	.

这样它就能在热猪油里炸熟。

[hæv; həv][sʌm; səm][sprɪgz][ʌv; əv] ['pɑːrsli] [fraɪd][tuː; tə] ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] .

Have	some	sprigs	of	parsley	fried	to	garnish	with	.
有	一些	枝条	的	香菜	油煎	到	装饰	和	.

可以炸一些欧芹枝条作为装饰。

[sɜːrv] ['eni] [kaɪnd][ʌv; əv][naɪs]['vedʒtəb(ə)lz][ɪn]['sentər] .

Serve	any	kind	of	nice	vegetables	in	centre	.
服务	任何	种类	的	好的	蔬菜	在	中心	.

在中心位置摆放各种美味的蔬菜。

[stʌft] ['kjuːkʌmbərz] .

STUFFED	CUCUMBERS	.
填充	黄瓜	.

酿黄瓜。

[pʊt] [tuː] ['kjuːkʌmbərz][ɑːn][tuː; tə] [stuː] , [piːld] , [ɪn][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [stɑːk] .

Put	two	cucumbers	on	to	stew	,	peeled	,	in	a	pint	of	stock	.
放	二	黄瓜	在	到	炖	,	去皮	,	在	一个	品脱	的	库存	.

将两根去皮的黄瓜放入一品脱高汤中炖煮。

[wen] ['tendər] , [teɪk] [ðem; ðəm][ʌp] , [kʌt][ðem; ðəm]['ɪntuː] [tuː] - [ɪntʃ] [leŋθs] [fɔːr; fər] ['stʌfɪŋ] .

When	tender	,	take	them	up	,	cut	them	into	two	-	inch	lengths	for	stuffing	.
什么时候	投标	,	拿	他们	向上	,	切	他们	进入	二	-	英寸	长度	为了	馅	.

煮软后，捞出，切成两英寸长的段，用于填充。

[ðə; ði] [rɪˈmeɪnz] [ʌv; əv] ['eni] [koʊld] ['tʃɪkɪn] , [ɔːr] ['ræbɪt] , [ɔːr] [viːl] [wɪl] [duː] .

The	remains	of	any	cold	chicken	,	or	rabbit	,	or	veal	will	do	.
这	遗迹	的	任何	寒冷的	鸡	,	或者	兔子	,	或者	小牛肉	将要	做	.

任何剩下的冷鸡肉、兔肉或小牛肉都可以。

[hæv; həv][ˌaɪ ˈtiː] [mɪnst] [faɪn] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][drɑːp][ʌv; əv]['eni] ['sɔːsɪz] [laɪkt] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['mʌʃrʊm]

Have	it	minced	fine	,	with	a	drop	of	any	sauces	liked	,	such	as	Mushroom
有	它	剁碎	美好的	,	和	一个	降低	的	任何	酱汁	喜欢	,	这样的	作为	蘑菇

,

,

,

将其切碎，加入少许你喜欢的酱汁，例如蘑菇酱。

['wustəʃiə] , ['hɑːrvi] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊər] , ['pɑːrsli] , ['pepər] , [ænd; ənd][sɔːlt] .

Worcestershire	,	Harvey	,	and	a	little	flour	,	parsley	,	pepper	,	and	salt	.
伍斯特郡	,	哈维	,	和	一个	小的	面粉	,	香菜	,	胡椒	,	和	盐	.

伍斯特沙司、哈维调味料、少许面粉、欧芹、胡椒粉和盐。

[fɪl] [ʌp][ðə; ði]['kjuːkʌmbərz] , [pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] [stuː] - [pæn][tuː; tə][get][hɑːt] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [ðə; ði]['greɪvi]['oʊvər] .

Fill	up	the	cucumbers	,	place	them	in	the	stew	-	pan	to	get	hot	,	and	serve	the	gravy	over	.
充满	向上	这	黄瓜	,	地方	他们	在	这	炖	-	平底锅	到	得到	热的	,	和	服务	这	肉汁	超过	.

将黄瓜填满馅料，放入炖锅中加热，然后淋上肉汁即可食用。

[fɪl] [ðə; ði]['sentər][wɪð; wɪθ] [waɪt] [biːnz] [fɔːr; fər][ə; eɪ] ['gɑːrnɪʃ] . [-]

Fill	the	centre	with	white	beans	for	a	garnish	.	[	22	]
充满	这	中心	和	白色的	豆子	为了	一个	装饰	.	[	-	]

在中心填入白豆作为装饰。[22]

[tim'ba:liz] [ʌv; əv] [ˌmækə'roʊni] .
TIMBALES OF MACARONI .
定音鼓 的 通心粉 .

通心粉定音鼓。

[bɔɪl] [wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] [ˌmækə'roʊni] [tɪl] ['tendər] , [ðen] [kʌt] [ˌaɪ 'ti:] ['ɪntu:] ['veri] [ʃɔ:rt] ['pi:sɪz] ;
Boil one ounce of macaroni till tender , then cut it into very short pieces ;
熬 一 盎司 的 通心粉 直到 投标 , 然后 切 它 进入 非常 短的 件 ;

将一盎司通心粉煮至软嫩，然后切成很短的小段；

[teɪk] [ə; eɪ] ['waɪər] [ænd; ənd] [pleɪs] [ˌaɪ 'ti:] [raʊnd] [ðə; ði] [saɪd] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['tɪmbəl] ['məʊldz] ,
take a wire and place it round the side of the timbale moulds ,
拿 一个 金属丝 和 地方 它 圆形的 这 边 的 这 定音鼓 模具 ,

取一根铁丝，将其绕在定音鼓模具的侧面。

[wen] [gri:st] ; [meɪk] [ə; eɪ] [mɪns] [ʌv; əv] [koʊld] ['mʌt(ə)n] , [ɔ:r] ['tʃɪkɪn] , [ɔ:r] ['ræbɪt] ;
when greased ; make a mince of cold mutton , or chicken , or rabbit ;
什么时候 涂油 ; 制作 一个 剁碎 的 寒冷的 羊肉 , 或者 鸡 , 或者 兔子 ;

抹上油脂后；将冷羊肉、鸡肉或兔肉剁成肉馅；

[pleɪs] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [mɪns] [ɑ:n] [ðə; ði] ['faɪər] , [wɪð; wɪθ] [tu:] ['glæsɪz] [ʌv; əv] [stɑ:k] ,
place a cupful of mince on the fire , with two glasses of stock ,
地方 一个 一杯 的 剁碎 在 这 火 , 和 二 眼镜 的 库存 ,

把一杯肉末放在火上，再放两杯肉汤。

['pepər] [ænd; ənd] [sɔ:lt] , [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [ʌv; əv] [draɪd] [hɜ:rb] , [ə; eɪ] [fju:] [drɑ:ps] [ʌv; əv] ['mʌʃrʊm]
pepper and salt , and sprinkle of dried herbs , a few drops of mushroom
胡椒 和 盐 , 和 撒 的 干燥 草药 , 一个 很少 滴 的 蘑菇
['ketʃəp] ,
ketchup ,
番茄酱 ,

胡椒粉、盐、少许干香草、几滴蘑菇番茄酱，

[ə; eɪ] [hæf] - [aʊns] [ʌv; əv] [bred] - [krʌmz] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [tu:] [egz] [stɜ:rd] ['ɪntu:] [ðə; ði]
a half - ounce of bread - crumbs , and the yolk of two eggs stirred into the
一个 一半 - 盎司 的 面包 - 面包屑 , 和 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 搅拌 进入 这
[mɪns] .
mince .
剁碎 .

将半盎司面包屑和两个蛋黄拌入肉馅中。

[fɪl] [ðə; ði] ['tɪmbəl] ['məʊldz] , [sti:m] [fɔ:r; fər] [ˌfɪf'ti:n] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [sɜ:rv] [wɪð; wɪθ] [tə'meɪtoʊ]
Fill the timbale moulds , steam for fifteen minutes , and serve with tomato
充满 这 定音鼓 模具 , 蒸汽 为了 十五 分钟 , 和 服务 和 番茄
[sɔ:s] .
sauce .
酱 .

将馅料填入蒸糕模具中，蒸15分钟，佐以番茄酱食用。

[fɪl] [ðə; ði] ['sentər] [wɪð; wɪθ] [pə'tetoz] [fraɪd] , [kʌt] [ðə; ði] [saɪz] [ʌv; əv] ['wɔ:lnʌts] .
Fill the centre with potatoes fried , cut the size of walnuts .
充满 这 中心 和 土豆 油煎 , 切 这 尺寸 的 核桃 .

中间填入炸好的土豆，切成核桃大小的块。

[tə'meɪtoʊz] [fɑ:'si:] .
TOMATOES FARCIE .
西红柿 法西 .

法尔西番茄。

[teɪk] [ə; eɪ] [slaɪs] [ɔːf] [ðə; ði] [end] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] [ʌv; əv] [tə'meɪtoʊz] , [ænd; ənd] ['empti] [aʊt] [ðə; ði]
Take a slice off the end of a dozen of tomatoes , and empty out the
拿 一个 片 离开 这 结尾 的 一个 打 的 西红柿 , 和 空的 出去 这
['sentər] ;
centre ;
中心 ;

从一打西红柿的末端切下一小块，挖空中间的瓤；

[mɪks] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð; wɪθ] [wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,
mix it with one ounce of butter ,
混合 它 和 一 盎司 的 黄油 ,

将其与一盎司黄油混合。

[tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['mʌt(ə)n] [ɔːr] ['tʃɪkɪn] [ɔːr] [viːl] [ɔːr] ['ræbɪt] , ['pepər] , [sɔːlt] ,
two ounces of chopped mutton or chicken or veal or rabbit , pepper , salt ,
二 盎司 的 切碎 羊肉 或者 鸡 或者 小牛肉 或者 兔子 , 胡椒 , 盐 ,

两盎司切碎的羊肉、鸡肉、小牛肉或兔肉，胡椒粉，盐，

['wʊstər] [sɔːs] , [ə; eɪ] [fjuː] [bred] - [krʌmz] .
Worcester sauce , a few bread - crumbs .
伍斯特 酱 , 一个 很少 面包 - 面包屑 .

伍斯特沙司，少许面包屑。

[fɪl] [ðə; ði] [tə'meɪtoʊz] , [ænd; ənd] [stuː] [ɪn] [ə; eɪ] [hæf] - [paɪnt] [gʊd] [stɑːk] ,
Fill the tomatoes , and stew in a half - pint good stock ,
充满 这 西红柿 , 和 炖 在 一个 一半 - 品脱 好的 库存 ,

将番茄填入馅料，然后加入半品脱优质高汤炖煮。

[ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [tə'meɪtoʊ] [sɔːs] [raʊnd] [ðə; ði] [beɪs] .
and serve with a little tomato sauce round the base .
和 服务 和 一个 小的 番茄 酱 圆形的 这 根据 .

并在底部淋上少许番茄酱即可食用。

['devəld] [biːf] .
DEVILED BEEF .
魔鬼 牛肉 .

魔鬼牛肉。

[teɪk] [ə; eɪ] [fjuː] ['slaɪsɪz] [frʌm; frəm] [koʊld] [roʊst] [biːf] , [teɪk] [ə; eɪ] [tiː] - ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['mʌstərd] ,
Take a few slices from cold roast beef , take a tea - spoonful of mustard ,
拿 一个 很少 切片 从 寒冷的 烤 牛肉 , 拿 一个 茶 - 一勺 的 芥末 ,

取几片冷烤牛肉，取一茶匙芥末酱，

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] [sɔːlt] , [ə; eɪ] [drɑːp] [ʌv; əv] ['wustəʃiə] [sɔːs] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [tiː] - ['spuːnfʊl]
a pinch of salt , a drop of Worcestershire sauce , and a tea - spoonful
一个 捏 的 盐 , 一个 降低 的 伍斯特郡 酱 , 和 一个 茶 - 一勺
[ʌv; əv] ['wɔːtər] ;
of water ;
的 水 ;

一小撮盐，一滴伍斯特沙司，一茶匙水；

[mɪks] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] ; [spred] ['oʊvər] [ðə; ði] [biːf] ; [brɔɪl] [bɪ'fɔːr] [ə; eɪ] [klɪr] ['faɪər] ;
mix to a cream ; spread over the beef ; broil before a clear fire ;
混合 到 一个 奶油 ; 传播 超过 这 牛肉 ; 烤 前 一个 清除 火 ;

搅拌成奶油状；涂抹在牛肉上；在明火上烤制；

[ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] [ʌv; əv] [strɔːŋ] ['greɪvi] [pɔːd] [raʊnd] [ðə; ði] [beɪs] . [-]
a few drops of strong gravy poured round the base . [23]
一个 很少 滴 的 强的 肉汁 倾倒 圆形的 这 根据 . [-]

底部周围倒了几滴浓稠的肉汁。[23]

['tʃɪkɪn] - .
CHICKEN MERINDS .
鸡 - .

鸡肉馅饼。

[teɪk] [ðə; ði] [legz] [ænd; ənd] [wɪŋz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [roʊst] ['tʃɪkɪn] , [ænd; ənd] [dɪp] [ɪn] [ə; eɪ] ['bætər] [meɪd]
Take the legs and wings of a roast chicken , and dip in a batter made
拿 这 腿 和 翅膀 的 一个 烤 鸡 , 和 蘸 在 一个 连击 制成
[æz; əz] ['fɑːloʊz] :
as follows :
作为 跟随 :

取烤鸡的鸡腿和鸡翅，蘸上按以下方法制作的面糊：

— [θriː] ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv] ['flaʊər] ,
— Three spoonfuls of flour ,
一 三 一勺 的 面粉 ,

—三勺面粉，

[wʌn] [tiː] - ['spuːnfʊl] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdər] [wet] [wɪð; wɪθ] [swiːt] [mɪlk] [tuː; tə] [ðə; ði] ['θɪknəs] [ʌv; əv] [ə; eɪ]
one tea - spoonful baking - powder wet with sweet milk to the thickness of a
一 茶 - 一勺 烘烤 - 粉末 湿的 和 甜的 牛奶 到 这 厚度 的 一个
[θɪk] [kriːm] .
thick cream .
厚的 奶油 .

一茶匙泡打粉加甜牛奶调至浓稠奶油状。

[swɪtʃ] [ðə; ði] [joʊk] [ænd; ənd] [waɪt] [ʌv; əv] [æn; ən] [eg] ['seprətli] .
Switch the yolk and white of an egg separately .
转变 这 蛋黄 和 白色的 的 一个 蛋 分别地 .

将鸡蛋的蛋黄和蛋白分别互换。

[teɪk] [ə; eɪ] [fjuː] [liːvz] [ʌv; əv] ['pɑːrsli] [tʃɑːpt] , ['pepər] [ænd; ənd] [sɔːlt] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bætər]
Take a few leaves of parsley chopped , pepper and salt ; add to the batter
拿 一个 很少 树叶 的 香菜 切碎 , 胡椒 和 盐 ; 添加 到 这 连击
,
,
,

取几片切碎的欧芹叶、胡椒粉和盐，加入面糊中。

[ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [lɑːrd] [ɔːr] [ɔɪl] .
and fry in a pan of boiling lard or oil .
和 炒 在 一个 平底锅 的 沸腾 猪油 或者 油 .

然后用沸腾的猪油或植物油煎炸。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [fraɪd] ['pɑːrsli] , [ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [tə'meɪtoʊz] .
Serve with fried parsley , and garnish with tomatoes .
服务 和 油煎 香菜 , 和 装饰 和 西红柿 .

配以炸欧芹，并用西红柿装饰。

[ɪf] ['gɑːnɪʃiz] ['kænɑːt] [biː; bi] [əb'teɪnd] [sɜːrv] [wɪ'ðaʊt] .
If garnishes cannot be obtained serve without .
如果 装饰物 不能 是 获得 服务 没有 .

如果买不到装饰物，就不用装饰物了。

[ɑːn'treɪz] .
ENTRÉES .
主菜 .

主菜。

['ɔɪstər] [pɑː'teɪz] .
OYSTER PÂTÉS .
牡蛎 肉酱 .

牡蛎酱。

[bɪrd] [ænd; ənd] [blæntʃ] [wʌn]['dʌz(ə)n][ʌv; əv] ['ɔɪstər] .

Beard	**and**	**blanch**	**one**	**dozen**	**of**	**oysters**	**.**
胡须	和	焯水	一	打	的	牡蛎	.

将一打牡蛎去须并焯水。

[meɪk] [ə; eɪ] [sɔːs] [æz; əz] ['fɑːloʊz] : [wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [θriː] - ['kwɔːrtər] [aʊns] [ʌv; əv]['flaʊər] .

Make	**a**	**sauce**	**as**	**follows**	**:**	**one**	**ounce**	**of**	**butter**	**,**	**three**	**-**	**quarter**	**ounce**	**of**	**flour**	**.**
制作	一个	酱	作为	跟随	:	一	盎司	的	黄油	,	三	-	四分之一	盎司	的	面粉	.

按以下方法制作酱汁：一盎司黄油，四分之三盎司面粉。

[melt]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] ; [ˌeɪ diː 'diː][hæf] - [ə; eɪ] - [kʌp][ʌv; əv][mɪlk] , [hæf] - [ə; eɪ] - [kʌp][ʌv; əv] [kriːm] ,

Melt	**over**	**the**	**fire**	**;**	**add**	**half**	**-**	**a**	**-**	**cup**	**of**	**milk**	**,**	**half**	**-**	**a**	**-**	**cup**	**of**	**cream**	**,**
熔化	超过	这	火	;	添加	一半	-	一个	-	杯子	的	牛奶	,	一半	-	一个	-	杯子	的	奶油	,

[ænd; ənd][ðə; ði] ['lɪkər] [ʌv; əv][ðə; ði] ['ɔɪstər] ;

and	**the**	**liquor**	**of**	**the**	**oysters**	**;**
和	这	酒	的	这	牡蛎	;

在火上融化；加入半杯牛奶、半杯奶油和牡蛎汁；

[streɪn] ; [rɪ'duːs] [ðə; ði] [sɔːs] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː]['rezəmeɪz][ðə; ði] [ə'pɪrəns] [ʌv; əv][ə; eɪ] [kriːm] ; [ˌeɪ diː 'diː]

strain	**;**	**reduce**	**the**	**sauce**	**till**	**it**	**resumes**	**the**	**appearance**	**of**	**a**	**cream**	**;**	**add**
拉紧	;	减少	这	酱	直到	它	简历	这	外貌	的	一个	奶油	;	添加

[ðə; ði] ['ɔɪstər] ,

the	**oysters**	**,**
这	牡蛎	,

过滤；将酱汁收浓至呈奶油状；加入牡蛎，

[ænd; ənd][hæv; həv][ə; eɪ]['dʌz(ə)n][ɔːr] [ˌfɔːr'tiːn] [pɑː'teɪz] [meɪd] [ʌv; əv] [pʌf] [peɪst] ; [beɪk] [ænd; ənd] [fɪl]

and	**have**	**a**	**dozen**	**or**	**fourteen**	**pâtés**	**made**	**of**	**puff**	**paste**	**;**	**bake**	**and**	**fill**
和	有	一个	打	或者	十四	肉酱	制成	的	噗	粘贴	;	烤	和	充满

[ðə; ði][pɑː'teɪz] .

the	**pâtés**	**.**
这	肉酱	.

用酥皮制作十二到十四个肉馅饼；烘烤并填充肉馅饼。

['swiːtbredz] [fraɪd] .

SWEETBREADS	**FRIED**	**.**
甜面包	油煎	.

炸甜面包。

[leɪ] [tuː] ['swiːtbredz] [tuː; tə][soʊk][ɪn][koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd][sɔːlt][fɔːr; fər] [tuː] ['aʊərz] ;

Lay	**two**	**sweetbreads**	**to**	**soak**	**in**	**cold**	**water**	**and**	**salt**	**for**	**two**	**hours**	**;**
莱	二	甜面包	到	浸泡	在	寒冷的	水	和	盐	为了	二	小时	;

将两块小牛胸腺放入冷水和盐中浸泡两个小时；

[pʊt][ðem; ðəm][ɑːn][tuː; tə][bɔɪl] , ['kʌvərd] [ɪn][koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd][sɔːlt] ; ['sɪmər] ['sloʊli] [fɔːr; fər][wʌn]

put	**them**	**on**	**to**	**boil**	**,**	**covered**	**in**	**cold**	**water**	**and**	**salt**	**;**	**simmer**	**slowly**	**for**	**one**
放	他们	在	到	熬	,	涵盖	在	寒冷的	水	和	盐	;	煨	缓慢地	为了	一

['aʊər] .

hour	**.**
小时	.

将它们放入沸水中，加入冷水和盐，盖上锅盖；然后小火慢炖一小时。

[rɪ'muːv] [ɔːl][ðə; ði][grɪt][ænd; ənd][skɪn] , [ænd; ənd][kʌt][ðə; ði] ['swiːtbredz] [ɪn][ðə; ði] [ʃeɪp] [ʌv; əv][ə; eɪ]

Remove	**all**	**the**	**grit**	**and**	**skin**	**,**	**and**	**cut**	**the**	**sweetbreads**	**in**	**the**	**shape**	**of**	**a**
消除	全部	这	砂砾	和	皮肤	,	和	切	这	甜面包	在	这	形状	的	一个

['mʌt(ə)n] ['kʌtlət] ;

mutton	**cutlet**	**;**
羊肉	肉排	;

去除所有沙粒和皮，将胸腺切成羊肉排的形状；

['pepər] [ænd; ənd][sɔ:lt] , [eg] [ænd; ənd] [bred] - [krʌm] .

pepper	and	salt	,	egg	and	bread	-	crumb	.
胡椒	和	盐	,	蛋	和	面包	-	屑	.

胡椒粉和盐，鸡蛋和面包屑。

[dɪʃ] [wɪð; wɪθ][fraɪd] ['pɑ:rsli] [ænd; ənd] [gri:n] ['pi:z] [ɪn]['sentər] . [-]

Dish	with	fried	parsley	and	green	peas	in	centre	.	[	24	]
盘子	和	油煎	香菜	和	绿色的	豌豆	在	中心	.	[	-	]

菜肴中心放有炸欧芹和青豆。[24]

[lɑ:did] ['fɪlɪts] [ʌv; əv] [bi:f] .

LARDED	FILLETS	OF	BEEF	.
肥膩的	鱼片	的	牛肉	.

涂满猪油的牛柳。

[teɪk] ['beɪkən] , [kʌt][æz; əz][fɔ:r; fər] [lɑ:did] ['swi:tbredz] , [ænd; ənd][lɑ:rd][ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] .

Take	bacon	,	cut	as	for	larded	sweetbreads	,	and	lard	in	the	same	manner	.
拿	熏肉	,	切	作为	为了	肥膩的	甜面包	,	和	猪油	在	这	相同的	方式	.

取培根，切成与涂抹猪油的甜面包相同的形状，猪油也以同样的方式切好。

[pleɪs] [ə; eɪ] [fju:] ['pi:sɪz] [ʌv; əv] [tʃɑ:pt] ['su:ɪt][æt; ət][ðə; ði] ['bɑ:təm] [ʌv; əv][ə; eɪ] [stu:] - [pæn] ,

Place	a	few	pieces	of	chopped	suet	at	the	bottom	of	a	stew	-	pan	,
地方	一个	很少	件	的	切碎	羊脂	在	这	底部	的	一个	炖	-	平底锅	,

在炖锅底部放几块切碎的牛油，

[hæf][æn; ən] ['ʌnjən] , [wʌn] [kloʊv] , [ə; eɪ] [slaɪt] ['sprɪŋklɪŋ] [ʌv; əv]['flaʊər] , [braʊn] ,

half	an	onion	,	one	clove	,	a	slight	sprinkling	of	flour	,	brown	,
一半	一个	洋葱	,	一	丁香	,	一个	轻微	洒	的	面粉	,	棕色的	,

半个洋葱，一瓣蒜，少许面粉，棕色，

[ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][wʌn][kʌp][ʌv; əv]['sekənd] [stɑ:k] .

and	add	one	cup	of	second	stock	.
和	添加	一	杯子	的	第二	库存	.

再加入一杯第二种高汤。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][kloʊz][lɪd] , [ænd; ənd] ['sɪmər] ['sloʊli] [fɔ:r; fər][wʌn]['aʊər] .

Cover	with	a	close	lid	,	and	simmer	slowly	for	one	hour	.
覆盖	和	一个	关闭	盖	,	和	煨	缓慢地	为了	一	小时	.

盖上锅盖，小火慢炖一小时。

[dɪʃ] [ðə; ði] ['fɪlɪts] [ʌv; əv] [bi:f] , [skɪm][ðə; ði] [gri:s] , [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][ə; eɪ] [fju:] ['mʌfrʊmz] [ɪn] [ðə; ði] [sɔ:s] ,

Dish	the	fillets	of	beef	,	skim	the	grease	,	and	sprinkle	a	few	mushrooms	in	the	sauce	,
盘子	这	鱼片	的	牛肉	,	撇去	这	润滑脂	,	和	撒	一个	很少	蘑菇	在	这	酱	,

将牛柳盛出，撇去油脂，在酱汁中撒上一些蘑菇。

[ænd; ənd] [sɜ:rv] .

and	serve	.
和	服务	.

上菜。

[pleɪn] ['mʌt(ə)n] ['kʌtlits] .

PLAIN	MUTTON	CUTLETS	.
清楚的	羊肉	肉饼	.

原味羊肉排。

[teɪk] [wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ] - ['kwɔ:rtər]['el bi:] . [ʌv; əv]['mʌt(ə)n] ,

Take	one	and	a	-	quarter	lb	.	of	mutton	,
拿	一	和	一个	-	四分之一	磅	.	的	羊肉	,

取一磅四分之一的羊肉，

[dɪ'vaɪd][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [tʃɔps] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [daʊn] [wer] [ðə; ði][veɪn][ɪz][ɪn][ðə; ði][boʊn] .

divide	it	into	chops	by	cutting	down	where	the	vein	is	in	the	bone	.
划分	它	进入	排骨	经过	切割	向下	在哪里	这	静脉	是	在	这	骨	.

沿着骨头上的血管切开，将肉分成肉块。

[ðer; ðər][ɪz][ə; eɪ][boʊn][æt; ət][ðə; ði] ['fleʃi] [end][ʌv; əv][ðə; ði][tʃɑːp] , [teɪk] [ðæt] [ɔːf] .

There	is	a	bone	at	the	fleshy	end	of	the	chop	,	take	that	off	.
那里	是	一个	骨	在	这	肉质的	结尾	的	这	劈	,	拿	那	离开	.

肉排肉质较厚的一端有一根骨头，把它剔除掉。

[teɪk] [ɔːl][ðə; ði][fæt] [kliːn] [ə'weɪ] [frʌm; frəm][ðə; ði][boʊn] ; [skreɪp] [ðə; ði][boʊn] [kliːn] ;

Take	all	the	fat	clean	away	from	the	bone	;	scrape	the	bone	clean	;
拿	全部	这	胖的	干净的	离开	从	这	骨	;	刮	这	骨	干净的	;

将骨头上的脂肪全部去除干净；将骨头上的肉刮干净；

['flæt(ə)n][ðə; ði] [miːt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['mælɪt] ['dɪpt] [ɪn][koʊld]['wɔːtər] , [ðen] [dɪp][ɪn] [eg] [ænd; ənd] [bred]

flatten	the	meat	with	a	mallet	dipped	in	cold	water	,	then	dip	in	egg	and	bread
压平	这	肉	和	一个	槌	浸入	在	寒冷的	水	,	然后	蘸	在	蛋	和	面包

- [krʌm] ;

-	crumb	;
-	屑	;

用蘸过冷水的木槌将肉拍扁，然后蘸上蛋液和面包屑；

[fraɪ][tuː; tə][ə; eɪ] [laɪt] - [braʊn] ['kʌlər] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][tə'meɪtoʊ] [sɔːs] .

fry	to	a	light	-	brown	colour	,	and	serve	with	tomato	sauce	.
炒	到	一个	光	-	棕色的	颜色	,	和	服务	和	番茄	酱	.

煎至浅棕色，佐以番茄酱食用。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [fjuː] [tə'meɪtoʊz] [raʊnd] [ðə; ði] [beɪs] .

Garnish	with	a	few	tomatoes	round	the	base	.
装饰	和	一个	很少	西红柿	圆形的	这	根据	.

在底部周围放上几颗西红柿作为装饰。

['swiːtbredz] [sɜːrvd] [ɪn] ['biːtruːt] [pɑː'teɪz] .

SWEETBREADS	SERVED	IN	BEETROOT	PÂTÉS	.
甜面包	服务	在	甜菜根	肉酱	.

甜面包配甜菜根酱。

[kʊk] [tuː] [lɑːrdʒ] ['biːtruːt] [kʌt][ɪn][ðə; ði] [ʃeɪp] [ʌv; əv] ['ɔɪstər] [pɑː'teɪz] .

Cook	two	large	beetroots	cut	in	the	shape	of	oyster	pâtés	.
厨师	二	大的	甜菜根	切	在	这	形状	的	牡蛎	肉酱	.

将两个大甜菜根切成牡蛎酱的形状煮熟。

[hæv; həv][wʌn] ['swiːtbred] [kʌt][ɪn]['taɪni] ['piːsɪz] , [ænd; ənd][drɑːp]['ɪntuː][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] [θɪk] , [waɪt]

Have	one	sweetbread	cut	in	tiny	pieces	,	and	drop	into	a	cup	of	thick	,	white
有	一	甜面包	切	在	微小的	件	,	和	降低	进入	一个	杯子	的	厚的	,	白色的

[sɔːs] .

sauce	.
酱	.

将一块甜面包切成小块，放入一杯浓稠的白酱中。

[meɪk] [sɪks] ['biːtruːt] [pɑː'teɪz] , [fɪl] [ðem; ðəm][ʌp][wɪð; wɪθ][ðə; ði][ˌprepə'reɪʃ(ə)n] ,

Make	six	beetroot	pâtés	,	fill	them	up	with	the	preparation	,
制作	六	甜菜根	肉酱	,	充满	他们	向上	和	这	准备	,

制作六个甜菜根酱，将调好的馅料填入其中。

[ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ]['taɪni]['bɪts][ʌv; əv] ['pɑːrsli] [raʊnd] [ðə; ði] ['biːtruːt] .

and	garnish	with	tiny	bits	of	parsley	round	the	beetroot	.
和	装饰	和	微小的	比特	的	香菜	圆形的	这	甜菜根	.

最后，在甜菜根周围撒上少许欧芹碎作为装饰。

[ðə; ði] [rɪˈmeɪnz] [ʌv; əv][koʊld] ['swi:tbredz] , [ɔ:r]['eni][kaɪnd][ʌv; əv] [waɪt] [mi:t] , [wɪl] [du:][fɔ:r; fər] [ðɪs]

The	remains	of	cold	sweetbreads	,	or	any	kind	of	white	meat	,	will	do	for	this
这	遗迹	的	寒冷的	甜面包	,	或者	任何	种类	的	白色的	肉	,	将要	做	为了	这

['ɑ:n.treɪ] . [-]

entrée	.	[	25	]
主菜	.	[	-	]

剩下的冷牛胸腺，或者任何种类的白肉，都可以作为这道主菜。[25]

[kri:m] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] .

CREAM	OF	CHICKEN	.
奶油	的	鸡	.

奶油鸡汤。

[teɪk] [ðə; ði] [fleʃ] [frʌm; frəm][ðə; ði] [brest] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] , [pleɪs] [ˌaɪ 'ti:][ɪn][ə; eɪ]['mɔ:rtər] ,

Take	the	flesh	from	the	breast	of	a	chicken	,	place	it	in	a	mortar	,
拿	这	肉	从	这	胸部	的	一个	鸡	,	地方	它	在	一个	砂浆	,

取鸡胸肉，放入研钵中，

[ænd; ənd] [paʊnd] [fɔ:r; fər][ten] ['mɪnɪts] .

and	pound	for	ten	minutes	.
和	磅	为了	十	分钟	.

捶打十分钟。

[hæv; həv] [tu:] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] [bred] [soʊkt] [ɪn][mɪlk] ; [pres] [ðə; ði][mɪlk][frʌm; frəm][ˌaɪ 'ti:] ;

Have	two	slices	of	bread	soaked	in	milk	;	press	the	milk	from	it	;
有	二	切片	的	面包	浸泡过	在	牛奶	;	按	这	牛奶	从	它	;

将两片面包浸泡在牛奶中；挤出牛奶；

[paʊnd] [ˌaɪ 'ti:][ɪn][ðə; ði]['mɔ:rtər][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd][ðə; ði][joʊk][ʌv; əv] [tu:] [egz] ; ['pepər]

pound	it	in	the	mortar	with	the	chicken	and	the	yolk	of	two	eggs	;	pepper
磅	它	在	这	砂浆	和	这	鸡	和	这	蛋黄	的	二	鸡蛋	;	胡椒

[ænd; ənd][sɔ:lt] .

and	salt	.
和	盐	.

将它与鸡肉、两个蛋黄、胡椒粉和盐一起放入研钵中捣碎。

[pæs] [θru:] [ə; eɪ]['waɪər][ænd; ənd] [her] [sɪv] ; [ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv] [swɪtʃt] [kri:m] ;

Pass	through	a	wire	and	hair	sieve	;	add	a	gill	of	switched	cream	;
经过	通过	一个	金属丝	和	头发	筛	;	添加	一个	鳃	的	切换	奶油	;

过金属丝筛；加入一吉尔搅拌过的奶油；

[gri:s] ['eni][kaɪnd][ʌv; əv]['fænsi] [ʃeɪps] , [ænd; ənd] [sti:m] [fɔ:r; fər][ten] ['mɪnɪts] ; [tɜ:rn][aʊt] ,

grease	any	kind	of	fancy	shapes	,	and	steam	for	ten	minutes	;	turn	out	,
润滑脂	任何	种类	的	想要	形状	,	和	蒸汽	为了	十	分钟	;	转动	出去	,

将各种形状的物体抹上油脂，蒸十分钟；取出，

[ænd; ənd] ['gɑ:rnɪʃ] [wɪð; wɪθ][daɪs] - [kʌt] ['pi:sɪz] [ʌv; əv][hæm] , [waɪt] [ʌv; əv] [eg] , [ænd; ənd] ['trʌfl] .

and	garnish	with	dice	-	cut	pieces	of	ham	,	white	of	egg	,	and	truffle	.
和	装饰	和	骰子	-	切	件	的	火腿	,	白色的	的	蛋	,	和	松露	.

并用切成丁的火腿、蛋白和松露装饰。

[dɪʃ] [ɑ:n][ə; eɪ]['bɔ:rdər][ʌv; əv] [mæʃt] [pə'tetoz] , [ænd; ənd] [sɜ:rv] [wɪð; wɪθ] [sɔ:s] .

Dish	on	a	border	of	mashed	potatoes	,	and	serve	with	sauce	suprême	.
盘子	在	一个	边界	的	捣碎	土豆	,	和	服务	和	酱	最高	.

将菜肴盛于土豆泥边，佐以至尊酱汁。

[sɜ:rv] [gri:n] ['pi:z] [ɪn][ðə; ði]['sentər][ʌv; əv] [ðɪs] ['ɑ:n.treɪ] .

Serve	green	peas	in	the	centre	of	this	entrée	.
服务	绿色的	豌豆	在	这	中心	的	这	主菜	.

将青豆放在这道主菜的中央。

[kriːm] [ʌv; əv] ['ræbɪt] .
CREAM OF RABBIT .
奶油 的 兔子 .

兔奶。

[teɪk] [ðə; ði] ['fɪlɪts] [ʌv; əv][ðə; ði] [bæk] [ʌv; əv] [tuː] ['ræbəts] ;
Take the fillets of the back of two rabbits ;
拿 这 鱼片 的 这 后退 的 二 兔子 ;

取两只兔子的背部肉片；

[skreɪp] [ænd; ənd] [paʊnd] [ɪn][ə; eɪ]['mɔːrtər][wɪð; wɪθ][wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [tuː]
scrape and pound in a mortar with one ounce of butter , the yolks of two
刮 和 磅 在 一个 砂浆 和 一 盎司 的 黄油 , 这 蛋黄 的 二
[egz] ;
eggs ;
鸡蛋 ;

将一盎司黄油和两个鸡蛋的蛋黄放入研钵中捣碎；

[soʊk] [tuː] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] [bred] [ɪn] [swiːt] [mɪlk] , [pres] [ðə; ði][mɪlk] [aʊt][ænd; ənd] [paʊnd] [ɪn][ðə; ði]
soak two slices of bread in sweet milk , press the milk out and pound in the
浸泡 二 切片 的 面包 在 甜的 牛奶 , 按 这 牛奶 出去 和 磅 在 这
['mɔːrtər] ;
mortar ;
砂浆 ;

将两片面包浸泡在甜牛奶中，挤出牛奶，然后在研钵中捣碎；

[pæs] [θruː] [ə; eɪ]['waɪər][ænd; ənd] [her] [sɪv] .
pass through a wire and hair sieve .
经过 通过 一个 金属丝 和 头发 筛 .

通过金属丝和毛发筛。

[swɪtʃ] [ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv] [kriːm] [ænd; ənd][ðə; ði] [waɪt] [ʌv; əv][ðə; ði] [tuː] [egz] ,
Switch a glass of cream and the white of the two eggs ,
转变 一个 玻璃 的 奶油 和 这 白色的 的 这 二 鸡蛋 ,

把一杯奶油和两个鸡蛋的蛋白互换一下，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] ['paʊndɪd] ['ræbɪt] .
and add to the pounded rabbit .
和 添加 到 这 猛击 兔子 .

然后加入捣碎的兔肉中。

[stiːm] [ɪn] ['tɪmbəl] ['məʊldz] , ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ] [waɪt] ['peɪpər][fɔːr; fər] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
Steam in timbale moulds , covered with white paper for fifteen minutes .
蒸汽 在 定音鼓 模具 , 涵盖 和 白色的 纸 为了 十五 分钟 .

在蒸笼模具中蒸制，用白纸盖住，蒸十五分钟。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [kriːm] [sɔːs] , [ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ði]['sentər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [fjuː] [hoʊl] [tə'meɪtoʊz] ,
Serve with a cream sauce , and fill the centre with a few whole tomatoes ,
服务 和 一个 奶油 酱 , 和 充满 这 中心 和 一个 很少 所有的 西红柿 ,

配上奶油酱汁，并在中间放上几颗完整的番茄。

[stuːd] [ɪn][ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv]['wɔːtər] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][hæf] - [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] ; ['pepər] [ænd; ənd]
stewed in a glass of water , with a half - ounce of butter ; pepper and
炖 在 一个 玻璃 的 水 , 和 一个 一半 - 盎司 的 黄油 ; 胡椒 和
[sɔːlt] . [-]
salt . [26]
盐 . [-]

用一杯水炖煮，加入半盎司黄油、胡椒粉和盐。[26]

[lɑːdid] ['swiːtbredz]
LARDED SWEETBREADS
肥腻的 甜面包

猪油浸甜面包

[ɑːr; ər] [kʊkt] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] [æz; əz][fɔːr; fər] ['fraɪɪŋ] — [ðə; ði][fɜːrst][pɑːrt] .

are	cooked	in	the	same	way	as	for	frying	—	the	first	part	.
是	煮熟	在	这	相同的	方式	作为	为了	煎炸	—	这	第一的	部分	.

烹饪方法与油炸相同——第一部分。

[kiːp] [ðə; ði] ['swiːtbredz] [hoʊl] , [trɪm][ðem; ðəm] ['niːtli] , [ænd; ənd][hæv; həv] ['twenti] [straɪps] [ʌv; əv]

Keep	the	sweetbreads	whole	,	trim	them	neatly	,	and	have	twenty	stripes	of
保持	这	甜面包	所有的	,	修剪	他们	整齐地	,	和	有	二十	条纹	的

['beɪkən] [tuː] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] ,

bacon	two	inches	long	,
熏肉	二	英寸	长的	,

将胸腺保持完整，修剪整齐，切成20条2英寸长的培根条。

[ænd; ənd][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ˈlɑːdɪŋ] ['niːd(ə)l] [drɔː] [ðə; ði]['beɪkən]['dʒentli] [θruː] [ðə; ði] ['swiːtbredz] ,

and	with	a	larding	needle	draw	the	bacon	gently	through	the	sweetbreads	,
和	和	一个	肥肉	针	画	这	熏肉	轻轻地	通过	这	甜面包	,

[ri'vəːsiŋ] [ðə; ði][laɪnz] .

reversing	the	lines	.
逆转	这	线条	.

用穿肉针轻轻地将培根穿过胸腺，使线条反转。

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [stuː] - [pæn][wɪð; wɪθ][wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ænd; ənd] [braʊn] [ðə; ði] ['swiːtbredz]

Place	in	a	stew	-	pan	with	one	ounce	of	butter	,	and	brown	the	sweetbreads
地方	在	一个	炖	-	平底锅	和	一	盎司	的	黄油	,	和	棕色的	这	甜面包

[tuː; tə][ə; eɪ] [laɪt] - [braʊn] ['kʌlər] ;

to	a	light	-	brown	colour	;
到	一个	光	-	棕色的	颜色	;

将牛胸腺放入炖锅中，加入一盎司黄油，煎至浅棕色；

[pɔːr] ['oʊvər][hæf] - [paɪnt][ʌv; əv] [stɑːk] [ɔːr]['wɔːtər] ; ['sɪmər] ['sloʊli] [fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] .

pour	over	half	-	pint	of	stock	or	water	;	simmer	slowly	for	twenty	minutes	.
倒	超过	一半	-	品脱	的	库存	或者	水	;	煨	缓慢地	为了	二十	分钟	.

倒入半品脱高汤或水；小火慢炖二十分钟。

[teɪk] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd]['flaʊər] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] ['swiːtbredz]

Take	a	spoonful	of	butter	and	flour	,	and	add	to	the	sweetbreads
拿	一个	一勺	的	黄油	和	面粉	,	和	添加	到	这	甜面包

[ə; eɪ] [fjuː] [tʃɑːpt] ['mʌʃrʊmz] ;

a	few	chopped	mushrooms	;
一个	很少	切碎	蘑菇	;

取一勺黄油和面粉，加入一些切碎的蘑菇到小面包中；

['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] .

pepper	and	salt	.
胡椒	和	盐	.

胡椒和盐。

[streɪn] [ðə; ði] [sɔːs] ['oʊvər][ðə; ði] ['swiːtbredz] , ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['brʌslz] [spraʊts] [ɪn][ðə; ði]['sentər] .

Strain	the	sauce	over	the	sweetbreads	,	garnish	with	Brussels	sprouts	in	the	centre	.
拉紧	这	酱	超过	这	甜面包	,	装饰	和	布鲁塞尔	芽苗菜	在	这	中心	.

将酱汁淋在牛胸腺上，并在中间放上抱子甘蓝作为装饰。

[fɪ'leɪ] [ʌv; əv] [biːf] [wɪð; wɪθ] [fraɪd] [pə'teɪtoʊ] [tʃɪps] .

FILLET	OF	BEEF	WITH	FRIED	POTATO	CHIPS	.
鱼片	的	牛肉	和	油煎	土豆	芯片	.

牛柳配炸薯片。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ] - ['kwɔːrtər][ʌv; əv] [fɪ'leɪ] [steɪk] , [kʌt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [fɔːr] [raʊnd] ['slaɪsɪz] ,

Take	one	pound	and	a	-	quarter	of	fillet	steak	,	cut	it	into	four	round	slices	,
拿	一	磅	和	一个	-	四分之一	的	鱼片	牛排	,	切	它	进入	四	圆形的	切片	,

取一磅四分之一的牛里脊肉，切成四片圆片，

[brɔɪl] [bɪ'fɔːr] [ə; eɪ] [klɪr] ['faɪər] ;
broil before a clear fire ;
烤 前 一个 清除 火 ;

在明火前烤制;

[hæv; həv][wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] [freʃ] ['bʌtər] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [fjuː] [liːvz] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] ;
have one ounce of fresh butter mixed with a few leaves of chopped parsley ;
有 一 盎司 的 新鲜的 黄油 混合 和 一个 很少 树叶 的 切碎 香菜 ;

将一盎司新鲜黄油与几片切碎的欧芹叶混合;

['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] ; [fɔːrm]['ɪntuː] [raʊnd] [bɔːlz] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ɑːn][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði] [brɔɪld]
pepper and salt ; form into round balls , and place on the top of the broiled
胡椒 和 盐 ; 形式 进入 圆形的 球 , 和 地方 在 这 顶部 的 这 烤制
[steɪk] .
steak .
牛排 .

将胡椒粉和盐揉成球状，放在烤牛排上。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [fraɪd] [pə'teɪtoʊ] [tʃɪps] .
Serve with fried potato chips .
服务 和 油煎 土豆 芯片 .

配炸薯片食用。

[piːl] [ænd; ənd] [slaɪs] [fɔːr] [pə'tetoz] ['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd]['wɔːtər] ; [draɪ][ɑːn][ə; eɪ]
Peel and slice four potatoes into a basin with salt and water ; dry on a
果皮 和 片 四 土豆 进入 一个 盆地 和 盐 和 水 ; 干燥 在 一个
[kliːn] ['taʊəl] ,
clean towel ,
干净的 毛巾 ,

将四个土豆去皮切片，放入装有盐和水的盆中；用干净的毛巾擦干。

[ænd; ənd][fraɪ][ɪn][hɑːt][lɑːrd] .
and fry in hot lard .
和 炒 在 热的 猪油 .

然后用热猪油煎炸。

[sɜːrv] [raʊnd] [ðə; ði] ['fɪlɪts] [ʌv; əv] [biːf] .
Serve round the fillets of beef .
服务 圆形的 这 鱼片 的 牛肉 .

将牛柳摆放在盘中。

['ɑːn.treɪ] ['ræbɪt] - [lɑː] ['tɑːrt] .
ENTRÉE RABBIT À LA TARTE .
主菜 兔子 - 洛杉矶 馅饼 .

ENTRÉE RABBIT À LA TARTE.

[teɪk] [ðə; ði] ['fɪlɪts] [ʌv; əv] [tuː] [jʌŋ] ['ræbəts] , ['flæt(ə)n][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['roʊlɪŋ] - [pɪn] ['dɪpt]
Take the fillets of two young rabbits , flatten them with a rolling - pin dipped
拿 这 鱼片 的 二 年轻的 兔子 , 压平 他们 和 一个 滚动 - 别针 浸入
[ɪn][koʊld]['wɔːtər] .
in cold water .
在 寒冷的 水 .

取两只小兔子的肉片，用蘸过冷水的擀面杖擀平。

[dɪp][ɪn] ['biːtn] [eg] [ænd; ənd] [bred] - [krʌmz] , [ænd; ənd][fraɪ][ə; eɪ] [laɪt] - [braʊn] ['kʌlər] .
Dip in beaten egg and bread - crumbs , and fry a light - brown colour .
蘸 在 被打败 蛋 和 面包 - 面包屑 , 和 炒 一个 光 - 棕色的 颜色 .

蘸上打散的鸡蛋和面包屑，炸至浅棕色。

[dɪʃ] [ɪn][ə; eɪ]['kɔːrnər] - [dɪʃ] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [rɪŋ] [ʌv; əv] [mæʃt] [pə'tetoz] .
Dish in a corner - dish , with a ring of mashed potatoes .
盘子 在 一个 角落 - 盘子 , 和 一个 戒指 的 捣碎 土豆 .

菜肴盛放在角落的盘子里，周围环绕着一圈土豆泥。

[ɑːn][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [sɔːs] - [lɑː] ['tɑːrt] . [-]
On the bottom of the dish serve with sauce à la tarte . [27]
在 这 底部 的 这 盘子 服务 和 酱 - 拉 馅饼 . [-]

盘底淋上挞酱。[27]

[ðiːz] [ɑːn'treɪz] [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] [moʊst][ˌiːkə'nɑːmɪk(ə)l][fɔːr; fər] ['haʊskiːpɪŋ] ,
These entrées will be found most economical for housekeeping ,
这些 主菜 将要 是 成立 最多 经济 为了 家政 ,

这些主菜对家庭厨师来说最为经济实惠。

[wen] [sɜːrvd] [bɪ'fɔːr] ['dɪnər] [ɔːr][fɔːr; fər] [lʌntʃ] [wɪð; wɪθ][koʊld][roʊst] [biːf] ,
when served before dinner or for lunch with cold roast beef ,
什么时候 服务 前 晚餐 或者 为了 午餐 和 寒冷的 烤 牛肉 ,

晚餐前或午餐时与冷烤牛肉一起食用时

['gɑːnɪʃt] [ænd; ənd] [gleɪzd] [ɪn][ðə; ði] [weɪ] [dɪ'skraɪbd] [fɔːr; fər] ['gleɪzɪŋ] [hæmz][ɔːr] [tʌŋz] .
garnished and glazed in the way described for glazing hams or tongues .
装饰 和 釉面 在 这 方式 描述 为了 玻璃 火腿 或者 舌头 .

按照给火腿或舌头上釉的方法进行装饰和上釉。

[ɔːl] [ɑːn'treɪz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [dɪʃt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [rɪŋ] [ʌv; əv] [mæʃt] [pə'tetoz] ,
All entrées should be dished with a ring of mashed potatoes ,
全部 主菜 应该 是 盘 和 一个 戒指 的 捣碎 土豆 ,

所有主菜都应配一圈土豆泥。

[ɔːr][ə; eɪ] [rɪŋ] [ɑːn][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] [ʌv; əv][raɪs] , [ænd; ənd] [dɪʃt] [ɪn][ə; eɪ]['sɜːrk(ə)l] ,
or a ring on the bottom of the dish of rice , and dished in a circle ,
或者 一个 戒指 在 这 底部 的 这 盘子 的 米 , 和 盘 在 一个 圆圈 ,

或者在盛有米饭的盘子底部画一个圈，呈圆形。

[ə; eɪ] ['gɑːrnɪʃ] [ʌv; əv]['vedʒtəb(ə)lz][ɪn][ðə; ði]['sentər] , [ænd; ənd] [sɔːs] [raʊnd] [ðə; ði] [beɪs] .
a garnish of vegetables in the centre , and sauce round the base .
一个 装饰 的 蔬菜 在 这 中心 , 和 酱 圆形的 这 根据 .

中间放些蔬菜做装饰，底部淋上酱汁。

['sɔːsɪz] [ʌv; əv] [ɑːn'treɪz] .
SAUCES OF ENTRÉES .
酱汁 的 主菜 .

主菜酱汁。

[sɔːs] [ˌeɪ 'juː] .
SAUCE AU SUPRÊME .
酱 澳大利亚 最高 .

至尊酱汁。

[teɪk] [ðə; ði][boʊnz][ʌv; əv][ə; eɪ] [faʊl] [ʌv; əv] [wɪtʃ] [ðə; ði] [fleʃ] [hæz; həz] [bɪn] [juːst] [fɔːr; fər][ɑːn'treɪz] ;
Take the bones of a fowl of which the flesh has been used for entrées ;
拿 这 骨头 的 一个 鸡 的 哪个 这 肉 有 到过 用过的 为了 主菜 ;

取一只家禽的骨头，这只家禽的肉已经用来做主菜了；

[breɪk] [ðə; ði][boʊnz][ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] ; [bɔɪl][ðem; ðəm]['dʒentli][ɪn][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['wɔːtər] ,
break the bones in small pieces ; boil them gently in a pint of water ,
休息 这 骨头 在 小的 件 ; 熬 他们 轻轻地 在 一个 品脱 的 水 ,

将骨头掰成小块；用一品脱水小火慢煮。

[wɪð; wɪθ][wʌn][kloʊv] , [wʌn]['ʌnjən] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv]['kærət][ænd; ənd]['tɜːrnɪp] , [tuː] ['aʊnsɪz]
with one clove , one onion , and a piece of carrot and turnip , two ounces
和 一 丁香 , 一 洋葱 , 和 一个 片 的 胡萝卜 和 芜菁 , 二 盎司
[ʌv; əv][sɔːlt]['beɪkən] .
of salt bacon .
的 盐 熏肉 .

一瓣蒜，一个洋葱，一块胡萝卜和萝卜，两盎司咸培根。

[bɔɪl] [fɔːr; fər][wʌn]['aʊər] , [streɪn] , [ænd; ənd] [meɪk] [ðə; ði] [sɔːs] [æz; əz] ['fɑːloʊz] :

Boil	**for**	**one**	**hour**	**,**	**strain**	**,**	**and**	**make**	**the**	**sauce**	**as**	**follows**	**:**
熬	为了	一	小时	,	拉紧	,	和	制作	这	酱	作为	跟随	:

煮沸一小时后，过滤，然后按以下步骤制作酱汁：

— [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn][wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv]['flaʊər] ;

—	**Place**	**in**	**a**	**sauce**	**-**	**pan**	**one**	**ounce**	**of**	**butter**	**and**	**one**	**of**	**flour**	**;**
—	地方	在	一个	酱	-	平底锅	一	盎司	的	黄油	和	一	的	面粉	;

—在平底锅中放入一盎司黄油和一盎司面粉；

[braʊn] ['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][tuː; tə][ə; eɪ] [laɪt] - [braʊn] ['kʌlər] ; [pɔːr] [ɪn][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [stɑːk] ;

brown	**over**	**the**	**fire**	**to**	**a**	**light**	**-**	**brown**	**colour**	**;**	**pour**	**in**	**the**	**chicken**	**stock**	**;**
棕色的	超过	这	火	到	一个	光	-	棕色的	颜色	;	倒	在	这	鸡	库存	;

在火上煎至浅棕色；倒入鸡汤；

[bɔɪl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [əd'hiəz] [tuː; tə][ðə; ði] [bæk] [ʌv; əv][ðə; ði] [spuːn] ; [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv]

boil	**till**	**it**	**adheres**	**to**	**the**	**back**	**of**	**the**	**spoon**	**;**	**add**	**one**	**spoonful**	**of**
熬	直到	它	粘着	到	这	后退	的	这	勺子	;	添加	一	一勺	的

[tə'meɪtoʊ] [sɔːs] ,

tomato	**sauce**	**,**
番茄	酱	,

煮至汤汁能粘在勺背上；加入一勺番茄酱。

['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][juːz] [wer] [rɪ'kwaɪərd] .

pepper	**and**	**salt**	**,**	**and**	**use**	**where**	**required**	**.**
胡椒	和	盐	,	和	使用	在哪里	必需的	.

胡椒和盐，根据需要使用。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv] ['ʃeri] [ɪf] ['wɑːntɪd] .

Add	**a**	**glass**	**of**	**sherry**	**if**	**wanted**	**.**
添加	一个	玻璃	的	雪利酒	如果	通缉	.

如果喜欢，可以加一杯雪利酒。

['sælmɪ] ['sɔːsɪz] .

SALMIS	**SAUCES**	**.**
萨尔米斯	酱汁	.

萨尔米斯酱料。

[teɪk] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [geɪm] [stɑːk] , [meɪd] [frʌm; frəm] ['trɪmɪŋz] [ʌv; əv] [roʊst] [geɪm] ,

Take	**one**	**cupful**	**of**	**game**	**stock**	**,**	**made**	**from**	**trimmings**	**of**	**roast**	**game**	**,**
拿	一	一杯	的	游戏	库存	,	制成	从	装饰	的	烤	游戏	,

取一杯用烤野味边角料熬制的野味高汤，

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] [braʊn] ['flaʊər][ænd; ənd] ['bʌtər] , [wʌn] [glæs] [ʌv; əv][pɔːrt][waɪn] ,

add	**one**	**ounce**	**of**	**browned**	**flour**	**and**	**butter**	**,**	**one**	**glass**	**of**	**port**	**wine**	**,**
添加	一	盎司	的	棕色	面粉	和	黄油	,	一	玻璃	的	港口	葡萄酒	,

加入一盎司棕色面粉和黄油，一杯波特酒，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] [red] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] . [-]

and	**a**	**pinch**	**of**	**red**	**pepper**	**and**	**salt**	**.**	**[**	**28**	**]**
和	一个	捏	的	红色的	胡椒	和	盐	.	[	-	]

再加一小撮红辣椒和盐。[28]

['rʌʃ(ə)n] [sɔːs] .

RUSSIAN	**SAUCE**	**.**
俄语	酱	.

俄罗斯酱汁。

[pleɪs] [ə; eɪ] [stuː] - [pæn][ɑːn][ðə; ði]['faɪər] , [slaɪs] [θriː] ['ʌnjənz] , [let][ðem; ðəm] [braʊn] [ɪn][wʌn] [aʊns]
Place **a** **stew** **-** **pan** **on** **the** **fire** **,** **slice** **three** **onions** **,** **let** **them** **brown** **in** **one** **ounce**
地方 一个 炖 - 平底锅 在 这 火 , 片 三 洋葱 , 让 他们 棕色的 在 一 盎司
[ʌv; əv] ['bʌtər] ,
of **butter** **,**
的 黄油 ,

将炖锅放在火上，切三个洋葱片，用一盎司黄油将它们炒至棕色。

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] ; ['kʌvər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [taɪt] ['kʌvər] [tɪl] [ðə; ði]['ʌnjənz] [ɑːr; ər]
a **pinch** **of** **pepper** **and** **salt** **;** **cover** **with** **a** **tight** **cover** **till** **the** **onions** **are**
一个 捏 的 胡椒 和 盐 ; 覆盖 和 一个 紧的 覆盖 直到 这 洋葱 是
[dɪ'zɑːlvd] ;
dissolved **;**
溶解 ;

加少许胡椒粉和盐；盖紧盖子，直到洋葱融化；

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [aʊns] [ʌv; əv]['flaʊər] , [ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] [stɑːk] , [ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv] [kriːm] ;
add **one** **ounce** **of** **flour** **,** **a** **cup** **of** **stock** **,** **a** **glass** **of** **cream** **;**
添加 一 盎司 的 面粉 , 一个 杯子 的 库存 , 一个 玻璃 的 奶油 ;

加入一盎司面粉、一杯高汤、一杯奶油；

[stɜːr]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] ; [pæs] [θruː] [ə; eɪ] ['pɔɪntɪd] ['streɪnər] ; [kiːp] [hɑːt][ɪn]
stir **over** **the** **fire** **for** **five** **minutes** **;** **pass** **through** **a** **pointed** **strainer** **;** **keep** **hot** **in**
搅拌 超过 这 火 为了 五 分钟 ; 经过 通过 一个 尖 滤网 ; 保持 热的 在
[ðə; ði] - .
the **banbery** **.**
这 - .

在火上搅拌五分钟；用尖头滤网过滤；在保温柜中保温。

[wʌt] [ɪz] [ment] [baɪ][ə; eɪ] - [fɔːr; fər] ['kiːpɪŋ] ['sɔːsɪz] [ə; eɪ] [jʌŋ] [kʊk] [meɪ] [nɑːt] [noʊ] .
What **is** **meant** **by** **a** **banbery** **for** **keeping** **sauces** **a** **young** **cook** **may** **not** **know** **.**
什么 是 意思是 经过 一个 - 为了 保持 酱汁 一个 年轻的 厨师 可能 不是 知道 .

年轻的厨师可能不知道什么是酱汁储藏柜。

[aɪ] [wɪl] [ɪk'spleɪn] .
I **will** **explain** **.**
我 将要 解释 .

我会解释。

[prə'kjʊr] [ə; eɪ] [skwer] - ['tɑːpt] [pæn]['ɔːlmoʊst][laɪk][ə; eɪ] ['roʊstɪŋ] - [pæn] , [ænd; ənd] [fɪl] [ˌaɪ 'tiː][hæf] -
Procure **a** **square** **-** **topped** **pan** **almost** **like** **a** **roasting** **-** **pan** **,** **and** **fill** **it** **half** **-**
采购 一个 正方形 - 顶峰 平底锅 几乎 喜欢 一个 烘焙 - 平底锅 , 和 充满 它 一半 -
[fʊl] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .
full **of** **boiling** **water** **.**
满的 的 沸腾 水 .

找一个方形的平底锅，类似烤盘，然后往里面倒入半锅沸水。

[set] [ðə; ði]['lɪt(ə)l][pænz]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] , [tuː; tə] [kiːp] ['sɔːsɪz] [hɑːt] [wen] [meɪd] , [ænd; ənd][tuː; tə] [prɪ'vent]
Set **the** **little** **pans** **into** **it** **,** **to** **keep** **sauces** **hot** **when** **made** **,** **and** **to** **prevent**
放 这 小的 平底锅 进入 它 , 到 保持 酱汁 热的 什么时候 制成 , 和 到 防止
[ðem; ðəm] ['bɜːrnɪŋ] .
them **burning** **.**
他们 燃烧 .

将小平底锅放入其中，以保持酱汁的温度，防止烧焦。

[set] [ðə; ði] ['sɔːsɪz] [ɪn][wɪð; wɪθ] [smɔːl] ['bɪts][ʌv; əv] ['bʌtər] [ɑːn][ðə; ði][tɑːp] ,
Set **the** **sauces** **in** **with** **small** **bits** **of** **butter** **on** **the** **top** **,**
放 这 酱汁 在 和 小的 比特 的 黄油 在 这 顶部 ,

将酱汁倒入碗中，顶部放上小块黄油。

[soʊ][æz; əz][nɑːt][tuː; tə][let][ə; eɪ][skɪn][fɔːrm] .

so	as	not	to	let	a	skin	form	.
所以	作为	不是	到	让	一个	皮肤	形式	.

以免形成硬皮。

[tuː; tə] [meɪk] [braʊn] [sɔːs] .

TO	MAKE	BROWN	SAUCE	.
到	制作	棕色的	酱	.

制作棕色酱汁。

[teɪk] [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn][wɪð; wɪθ] [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]

Take	four	ounces	of	butter	,	place	it	in	a	sauce	-	pan	with	four	ounces	of
拿	四	盎司	的	黄油	,	地方	它	在	一个	酱	-	平底锅	和	四	盎司	的

['flaʊər] ,

flour	,
面粉	,

取四盎司黄油，放入平底锅中，加入四盎司面粉，

[ænd; ənd] [braʊn] ['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] ;

and	brown	over	the	fire	;
和	棕色的	超过	这	火	;

用火烤成棕色；

[ðen] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['wʊd(ə)n] [spuːn] [stɜːr][ðə; ði] [sɔːs] ['grædʒuəli] [waɪl] ['pɔːrɪŋ] [ɪn][ə; eɪ][kwɔːrt]

then	with	a	wooden	spoon	stir	the	sauce	gradually	while	pouring	in	a	quart
然后	和	一个	木制的	勺子	搅拌	这	酱	逐步地	尽管	浇注	在	一个	夸脱

[ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['sekənd] [stɑːk] ,

and	a	pint	of	second	stock	,
和	一个	品脱	的	第二	库存	,

然后一边用木勺慢慢搅拌酱汁，一边倒入一夸脱和一品脱的第二份高汤。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

轻松掌握高级烹饪技巧(High-class cookery made easy)
第2/3页

[meɪd] [ɪn][ðə; ði] [wei] [leɪd] [daʊn] [fɔ:r; fər] ['bɔɪlɪŋ] [stɑ:ks] .
made **in** **the** **way** **laid** **down** **for** **boiling** **stocks** **.**
制成 在 这 方式 铺设 向下 为了 沸腾 股票 .

按照熬制高汤的方法制作。

[bɔɪl] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:] ['θɪkənz] [ænd; ənd] [əd'hiəz] [tu:; tə][ðə; ði] [bæk] [ʌv; əv][ðə; ði] [spu:n] ;
Boil **till** **it** **thickens** **and** **adheres** **to** **the** **back** **of** **the** **spoon** **;**
熬 直到 它 增厚 和 粘着 到 这 后退 的 这 勺子 ;

煮至浓稠并能粘在勺子背面;

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] [fju:] [drɑ:ps][ʌv; əv] ['wustəʃiə] [sɔ:s] .
add **a** **few** **drops** **of** **Worcestershire** **sauce** **.**
添加 一个 很少 滴 的 伍斯特郡 酱 .

加入几滴伍斯特沙司。

[wʌn] - [fɔ:rθ] [ʌv; əv] [ðɪs] [sɔ:s] [wɪl] [du:][fɔ:r; fər][ə; eɪ]['sɪŋg(ə)l]['ɑ:n.treɪ] .
One **-** **fourth** **of** **this** **sauce** **will** **do** **for** **a** **single** **entrée** **.**
一 - 第四 的 这 酱 将要 做 为了 一个 单身的 主菜 .

一份主菜用四分之一的这种酱汁就足够了。

['mʌʃrʊmz] [kæn; kən][bi:; bi] ['ædɪd] .
Mushrooms **can** **be** **added** **.**
蘑菇 能 是 额外 .

可以加入蘑菇。

['trʌfl] [sɔ:s] .
TRUFFLE **SAUCE** **.**
松露 酱 .

松露酱。

[mɪns] [tu:] [t'rʌflz] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [stu:] - [pæn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [braʊn] [sɔ:s] ;
Mince **two** **truffles** **,** **and** **place** **in** **a** **stew** **-** **pan** **with** **a** **cupful** **of** **brown** **sauce** **;**
剁碎 二 松露 , 和 地方 在 一个 炖 - 平底锅 和 一个 一杯 的 棕色的 酱 ;

将两颗松露切碎，放入炖锅中，加入一杯棕色酱汁;

[bɔɪl] [fɔ:r; fər][ə; eɪ]['kwɔ:rtər][ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] ; [ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv] ['ʃeri] . [-]
boil **for** **a** **quarter** **of** **an** **hour** **;** **add** **a** **glass** **of** **sherry** **.** **[** **29** **]**
熬 为了 一个 四分之一 的 一个 小时 ; 添加 一个 玻璃 的 雪利酒 . [-]

煮沸 15 分钟；加入一杯雪利酒。[29]

[tə'meɪtoʊ] [sɔ:s] .
TOMATO **SAUCE** **.**
番茄 酱 .

番茄酱。

[stu:] [ə; eɪ] [fju:] [tə'meɪtoʊz][ɪn] ['pepər] [ænd; ənd][sɔ:lt] [tɪl] ['tendər] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [red] [pɑ:rt][ʌv; əv][wʌn]
Stew **a** **few** **tomatoes** **in** **pepper** **and** **salt** **till** **tender** **,** **with** **the** **red** **part** **of** **one**
炖 一个 很少 西红柿 在 胡椒 和 盐 直到 投标 , 和 这 红色的 部分 的 一
['kærət] .
carrot **.**
胡萝卜 .

将几颗西红柿和一根胡萝卜的红色部分一起用胡椒粉和盐炖至软烂。

[pæs] [θruː] [ə; eɪ]['waɪər][ænd; ənd] [her] [sɪv] , [wɪð; wɪθ] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] , ['ɪntuː][ə; eɪ]

Pass	through	a	wire	and	hair	sieve	,	with	two	ounces	of	butter	,	into	a
经过	通过	一个	金属丝	和	头发	筛	,	和	二	盎司	的	黄油	,	进入	一个

[stuː] - [pæn] ,

stew	-	pan	,
炖	-	平底锅	,

将混合物连同两盎司黄油一起过筛到炖锅中。

[wʌn] [aʊns] [ʌv; əv]['flaʊər] , [ænd; ənd] [melt] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][kʌp][ænd; ənd][ə; eɪ] - [hæf][ʌv; əv]['wɔːtər] ;

one	ounce	of	flour	,	and	melt	;	add	a	cup	and	a	-	half	of	water	;
一	盎司	的	面粉	,	和	熔化	;	添加	一个	杯子	和	一个	-	一半	的	水	;

取一盎司面粉，融化；加入一杯半水；

[stɜːr][ðə; ði][tə'meɪtoʊ]['ɪntuː][ðə; ði] [sɔːs] .

stir	the	tomato	into	the	sauce	.
搅拌	这	番茄	进入	这	酱	.

将番茄拌入酱汁中。

[waɪt] [sɔːs] .

WHITE	SAUCE	.
白色的	酱	.

白酱。

[teɪk] [wʌn] [aʊns] [ʌv; əv]['flaʊər] , [wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ænd; ənd] [melt] [ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] ,

Take	one	ounce	of	flour	,	one	ounce	of	butter	,	and	melt	it	over	the	fire	,
拿	一	盎司	的	面粉	,	一	盎司	的	黄油	,	和	熔化	它	超过	这	火	,

取一盎司面粉，一盎司黄油，放在火上融化。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [tiː] - ['kʌpfʊl][ʌv; əv] [strɔːŋ] [waɪt] [stɑːk] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [wei] ['gɪv(ə)n][fɔːr; fər]

then	add	a	tea	-	cupful	of	strong	white	stock	made	in	the	way	given	for
然后	添加	一个	茶	-	一杯	的	强的	白色的	库存	制成	在	这	方式	给定	为了

['meɪkɪŋ] [waɪt] [stɑːk] ,

making	white	stock	,
制作	白色的	库存	,

然后加入一杯按照制作白高汤的方法制作的浓白高汤。

[wʌn] [tiː] - ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [mɪlk] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv] [kriːm] .

one	tea	-	cupful	of	milk	,	and	a	glass	of	cream	.
一	茶	-	一杯	的	牛奶	,	和	一个	玻璃	的	奶油	.

一杯牛奶，一杯奶油。

[tuː; tə] [ðɪs] [sɔːs] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [ə; eɪ] [skwiːz] [ʌv; əv]['leмən] , [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] , ['mʌʃrʊmz] ,

To	this	sauce	may	be	added	a	squeeze	of	lemon	,	chopped	parsley	,	mushrooms	,
到	这	酱	可能	是	额外	一个	挤	的	柠檬	,	切碎	香菜	,	蘑菇	,

[ɔːr] [t'rʌflz] .

or	truffles	.
或者	松露	.

在这个酱汁中可以加入少许柠檬汁、切碎的欧芹、蘑菇或松露。

['vedʒtəb(ə)l] [sɔːs] .

VEGETABLE	SAUCE	.
蔬菜	酱	.

蔬菜酱。

[teɪk] [sʌm; səm] [jʌŋ] ['kærəts] , [ænd; ənd] ['tɜːnɪps] , [ænd; ənd] ['ʌnjənz] , [kʌt] [ɪn] [θɪn] [straɪps] [æn; ən]

Take	some	young	carrots	,	and	turnips	,	and	onions	,	cut	in	thin	stripes	an
拿	一些	年轻的	胡萝卜	,	和	萝卜	,	和	洋葱	,	切	在	薄的	条纹	一个

[ɪntʃ] [lɔːŋ] ;

inch	long	;
英寸	长的	;

取一些嫩胡萝卜、芜菁和洋葱，切成一英寸长的细条；

[wʌn] [slaɪs] [ʌv; əv] ['beɪkən] , [kʌt] [ɪn] [θɪn] [straɪps] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)lz] ,

one	slice	of	bacon	,	cut	in	thin	stripes	the	same	as	the	vegetables	,
一	片	的	熏肉	,	切	在	薄的	条纹	这	相同的	作为	这	蔬菜	,

一片培根，切成与蔬菜相同的细条，

[ænd; ənd] [ðə; ði] [waɪt] [ʌv; əv] [æn; ən] [eg] [bɔɪld] [hɑːrd] .

and	the	white	of	an	egg	boiled	hard	.
和	这	白色的	的	一个	蛋	煮沸	难的	.

还有煮熟的蛋白。

[hæv; həv] [ðə; ði] ['beɪkən] [ænd; ənd] ['vedʒtəb(ə)lz] [kʊkt] [ɪn] ['wɔːtər] , [streɪn] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ə; eɪ]

Have	the	bacon	and	vegetables	cooked	in	water	,	strain	and	add	to	a
有	这	熏肉	和	蔬菜	煮熟	在	水	,	拉紧	和	添加	到	一个

[paɪnt] [ʌv; əv] [braʊn] [sɔːs] .

pint	of	brown	sauce	.
品脱	的	棕色的	酱	.

将培根和蔬菜用水煮熟，沥干水分，加入一品脱棕色酱汁中。

[ðɪs] [sɔːs] [wɪl] [duː] [fɔːr; fər] ['mʌt(ə)n] ['kʌtlits] .

This	sauce	will	do	for	mutton	cutlets	.
这	酱	将要	做	为了	羊肉	肉饼	.

这种酱汁很适合搭配羊肉排。

[sɔːs] [piːkwɑːnteɪ] .

SAUCE	PIQUANTE	.
酱	辛辣的	.

辣酱。

[pʊt] [tuː] [tiː] - ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['ʌnjənz] , [wɪð; wɪθ] [wʌn] [ʌv; əv] ['kɑːmən] ['vɪnɪgər] , [ænd; ənd]

Put	two	tea	-	spoonfuls	of	chopped	onions	,	with	one	of	common	vinegar	,	and
放	二	茶	-	一勺	的	切碎	洋葱	,	和	一	的	常见的	醋	,	和

[wʌn] [glæs] [ʌv; əv] [stɑːk] ;

one	glass	of	stock	;
一	玻璃	的	库存	;

放入两茶匙切碎的洋葱、一茶匙普通醋和一杯高汤；

[let] [ðə; ði] ['ʌnjən] [bɔɪl] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] ;

let	the	onion	boil	a	few	minutes	;
让	这	洋葱	熬	一个	很少	分钟	;

让洋葱煮几分钟；

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [braʊn] [sɔːs] ([ðɪs] [sɔːs] [mʌst; məst] [biː; bi] [æz; əz] [θɪk] [æz; əz] [kriːm])

add	a	cupful	of	brown	sauce	(	this	sauce	must	be	as	thick	as	cream	)
添加	一个	一杯	的	棕色的	酱	(	这	酱	必须	是	作为	厚的	作为	奶油	)

;
;
;

加入一杯棕色酱汁（这种酱汁必须像奶油一样浓稠）；

[wʌn] [tiː] - ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] [frentʃ] ['mʌstərd] , [ə; eɪ] [fjuː] [tʃɑːpt] ['gəːkinz] [ænd; ənd] ['mʌʃrʊmz] . [

one	tea	-	spoonful	of	French	mustard	,	a	few	chopped	gherkins	and	mushrooms	.	[
一	茶	-	一勺	的	法语	芥末	,	一个	很少	切碎	小黄瓜	和	蘑菇	.	[

-]

30	]
-	]

一茶匙法式芥末酱，几根切碎的酸黄瓜和蘑菇。[30]

[tuː; tə] [hæv; həv] [stɑːk] [fɔːr; fər] ['sɔːsɪz] [ɔːr] [pleɪn] [ɑːn'treɪz] ['ɔːlweɪz] [æt; ət] [hænd] .

TO	HAVE	STOCK	FOR	SAUCES	OR	PLAIN	ENTRÉES	ALWAYS	AT	HAND	.
到	有	库存	为了	酱汁	或者	清楚的	主菜	总是	在	手	.

随时备有酱汁或清汤。

[teɪk] [ðə; ði] [boʊnz] [ʌv; əv] [roʊst] [dʒɔɪnts] , [ænd; ənd] [ðə; ði] ['trɪmɪŋz] [ʌv; əv] ['kʌtlits] ,

Take	the	bones	of	roast	joints	,	and	the	trimmings	of	cutlets	,
拿	这	骨头	的	烤	关节	,	和	这	装饰	的	肉饼	,

取烤肉的骨头和肉排的边角料，

[pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] [wɪð; wɪθ] ['kærət] , ['tɜːrnɪp] , ['seləri] , [ænd; ənd] ['pepər] - [kɔːrnz]

put	them	in	a	sauce	-	pan	with	carrot	,	turnip	,	celery	,	and	pepper	-	corns
放	他们	在	一个	酱	-	平底锅	和	胡萝卜	,	芜菁	,	芹菜	,	和	胡椒	-	玉米

[taɪd] [ɪn] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] ['mʌzlɪn] ;

tied	in	a	piece	of	muslin	;
系	在	一个	片	的	细棉布	;

将它们与胡萝卜、芜菁、芹菜和胡椒粒一起放入平底锅中，用一块棉布包好；

[bɔɪl] [ðem; ðəm] ['sloʊli] [frʌm; frəm] [fɔːr] [tuː; tə] [faɪv] ['aʊərz] , [ðen] [streɪn] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['beɪs(ə)n] [tɪl]

boil	them	slowly	from	four	to	five	hours	,	then	strain	into	a	basin	till
熬	他们	缓慢地	从	四	到	五	小时	,	然后	拉紧	进入	一个	盆地	直到

[rɪ'kwaɪərd] [fɔːr; fər] [juːz] .

required	for	use	.
必需的	为了	使用	.

用小火慢煮四到五个小时，然后过滤到盆中备用。

[geɪm] [stɑːk] [kæn; kən] [biː; bi] [meɪd] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] [weɪ] ,

Game	stock	can	be	made	in	the	same	way	,
游戏	库存	能	是	制成	在	这	相同的	方式	,

游戏素材也可以用同样的方法制作。

['eni] [boʊnz] [ʌv; əv] [roʊst] [geɪm] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kept] [baɪ] [ðəm'selvz] ,

any	bones	of	roast	game	should	be	kept	by	themselves	,
任何	骨头	的	烤	游戏	应该	是	保留	经过	他们自己	,

烤野味的骨头应该单独保留。

[bʌt; bət] [juː; jʊ] [kæn; kən] [teɪk] [ə; eɪ] ['pɔːrʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ə'nʌðər] [stɑːk] [tuː; tə] [help] [ðə; ði] [geɪm] [stɑːk]

but	you	can	take	a	portion	of	another	stock	to	help	the	game	stock
但	你	能	拿	一个	部分	的	其他	库存	到	帮助	这	游戏	库存

[fɔːr; fər] ['sɔːsɪz] .

for	sauces	.
为了	酱汁	.

但是你可以从其他高汤中取一部分来辅助制作游戏酱汁。

[waɪt] [stɑːk] [ɪz] [meɪd] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['nʌkl] [ʌv; əv] [viːl] , [ɔːr] [ðə; ði] [boʊnz] [ʌv; əv] ['ræbɪt] [ɔːr] [faʊl] ,

White	stock	is	made	with	a	knuckle	of	veal	,	or	the	bones	of	rabbit	or	fowl	,
白色的	库存	是	制成	和	一个	指关节	的	小牛肉	,	或者	这	骨头	的	兔子	或者	鸡	,

白肉是用小牛肉的关节肉，或者兔骨或禽骨制成的。

[ɔːr] ['eni] [ˌʌn'kʊkt] [miːt] , [wɪð; wɪθ] ['kærəts] , ['tɜːnɪps] , [ə; eɪ] [beɪ] [liːf] , [ə; eɪ] [sprɪg] [ʌv; əv] [taɪm] ,

or	any	uncooked	meat	,	with	carrots	,	turnips	,	a	bay	leaf	,	a	sprig	of	thyme	,
或者	任何	生	肉	,	和	胡萝卜	,	萝卜	,	一个	湾	叶子	,	一个	枝	的	百里香	,

或者任何生肉，配上胡萝卜、芜菁、一片月桂叶、一小枝百里香，

[tuː] [ɔːr] [θriː] [bleɪdz] [ʌv; əv] ['pɑːrsli] [taɪd] [ɪn] [ə; eɪ] [bʌntʃ] ;

two	or	three	blades	of	parsley	tied	in	a	bunch	;
二	或者	三	刀片	的	香菜	系	在	一个	束	;

两三片欧芹叶捆成一束；

[let] [ˌaɪ 'tiː] ['sɪmər] [bɪ'saɪd] [ðə; ði] ['faɪər] [fɔːr; fər] [sɪks] ['aʊərz] , [ðen] [pæs] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ;

let	it	simmer	beside	the	fire	for	six	hours	,	then	pass	it	through	a	sieve	;
让	它	煨	旁	这	火	为了	六	小时	,	然后	经过	它	通过	一个	筛	;

让它在火边慢炖六个小时，然后用筛子过滤；

['nevər] [let] [ðə; ði] [stɑːk] [rɪ'meɪn] [mɔːr] [ðæn; ðən] [wʌn] [deɪ] [ɪn] [wɔːrm] ['weðər] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['beɪs(ə)n] .

never	let	the	stock	remain	more	than	one	day	in	warm	weather	in	the	same	basin	.
绝不	让	这	库存	保持	更多的	比	一	天	在	温暖的	天气	在	这	相同的	盆地	.

绝不要让牲畜在温暖的天气里在同一盆地停留超过一天。

[pɔːr] [ˌaɪ ˈtiː][ˈɪntuː][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [ænd; ənd] [brɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː][tuː; tə][ðə; ði][bɔɪl] [iːtʃ] [deɪ] ;

Pour	**it**	**into**	**a**	**sauce**	**-**	**pan**	**,**	**and**	**bring**	**it**	**to**	**the**	**boil**	**each**	**day**	**;**
倒	它	进入	一个	酱	-	平底锅	,	和	带来	它	到	这	熬	每个	天	;

每天将汤汁倒入平底锅中煮沸;

[ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [ˈsaʊər] [ɪf] [ðɪs] [ɪz][nɑːt] [dʌn] .

it	**will**	**sour**	**if**	**this**	**is**	**not**	**done**	**.**
它	将要	酸的	如果	这	是	不是	完毕	.

如果不这样做，就会变质。

[ə; eɪ] [fjuː] [ˈbeɪsnz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kept] [fɔːr; fər] [stɑːks] , [ænd; ənd] [juːst] [fɔːr; fər] [ˈnʌθɪŋ] [els] .

A	**few**	**basins**	**should**	**be**	**kept**	**for**	**stocks**	**,**	**and**	**used**	**for**	**nothing**	**else**	**.**
一个	很少	盆地	应该	是	保留	为了	股票	,	和	用过的	为了	没有什么	别的	.

应该保留几个盆专门用于存放牲畜，不得用于其他用途。

[ðə; ði] [stɑːk] [ˈbeɪsnz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ˈskɔːldɪd][ænd; ənd] [kept] [æz; əz] [kliːn] [æz; əz] [ˈderi] [ˈdɪʃɪz] .

The	**stock**	**basins**	**should**	**be**	**scalded**	**and**	**kept**	**as**	**clean**	**as**	**dairy**	**dishes**	**.**
这	库存	盆地	应该	是	烫伤	和	保留	作为	干净的	作为	奶制品	菜肴	.

盛放高汤的盆应该用沸水烫一下，并保持与盛放奶制品的器皿一样干净。

[ɔːl] [kʊks] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][moʊst][ˈkerf(ə)l][tuː; tə][hæv; həv] [ðiːz] [stɑːks] [ʌv; əv] [ˈdɪfrənt] [kaɪndz] ,

All	**cooks**	**should**	**be**	**most**	**careful**	**to**	**have**	**these**	**stocks**	**of**	**different**	**kinds**	**,**
全部	厨师	应该	是	最多	小心	到	有	这些	股票	的	不同的	种类	,

所有厨师都应该注意储备不同种类的高汤。

[æz; əz] [ˈpɔːrɪŋ] [ˈwɔːtər][ɑːn] [roʊsts] , [ɔːr][dʒɔɪnts] , [ɔːr] [geɪm] , [ɪz][nɑːt][ˌsætɪsˈfæktəri] ;

as	**pouring**	**water**	**on**	**roasts**	**,**	**or**	**joints**	**,**	**or**	**game**	**,**	**is**	**not**	**satisfactory**	**;**
作为	浇注	水	在	烤肉	,	或者	关节	,	或者	游戏	,	是	不是	令人满意的	;

往烤肉、肉块或野味上浇水是不令人满意的;

[ˈsɔːsɪz] [ɑːr; ər][nɑːt] [gʊd] [meɪd] [ʌv; əv]['wɔːtər] .

sauces	**are**	**not**	**good**	**made**	**of**	**water**	**.**
酱汁	是	不是	好的	制成	的	水	.

用水做的酱汁不好。

[wɪð; wɪθ] [ker] [ðer; ðər][ɑːr; ər]['ɔːlweɪz] [boʊnz][tuː; tə][biː; bi][hæd; həd][fɔːr; fər] [ðæt] ['pɜːrpəs] .

With	**care**	**there**	**are**	**always**	**bones**	**to**	**be**	**had**	**for**	**that**	**purpose**	**.**
和	关心	那里	是	总是	骨头	到	是	有	为了	那	目的	.

只要小心，总能找到适合这个用途的骨头。

[ɔːl] [boʊnz] [mʌst; məst][biː; bi] [kʌt] ['veri] [smɔːl] . [-]

All	**bones**	**must**	**be**	**cut**	**very**	**small**	**.**	**[**	**31**	**]**
全部	骨头	必须	是	切	非常	小的	.	[	-	]

所有的骨头都必须切成非常小的块。[31]

[dʒɔɪnts] [ɪn] ['dʒen(ə)rəl] .

JOINTS	**IN**	**GENERAL**	**.**
关节	在	一般的	.

一般关节。

[haʊ] [tuː; tə][dɪ'vaɪd][ə; eɪ] [ʃiːp] [ɪz][moʊst]['juːsf(ə)l][tuː; tə] ['evri] [wʌn][tuː; tə] [noʊ] ,

How	**to**	**divide**	**a**	**sheep**	**is**	**most**	**useful**	**to**	**every**	**one**	**to**	**know**	**,**
如何	到	划分	一个	羊	是	最多	有用	到	每一个	一	到	知道	,

如何分割羊群对每个人都非常有用，

[ænd; ənd][ðə; ði] ['dɪfrənt] [neɪmz] [ʌv; əv][ðə; ði] [kʌts] [ʌv; əv][ðə; ði] [ʃiːp] .

and	**the**	**different**	**names**	**of**	**the**	**cuts**	**of**	**the**	**sheep**	**.**
和	这	不同的	姓名	的	这	削减	的	这	羊	.

以及羊身上不同部位的名称。

[splɪt] [ə; eɪ] [ʃi:p] [streɪt] [daʊn] [ðə; ði] [bæk] ; [kʌt] [ɔ:f] [ðə; ði] [legz] , [ænd; ənd] [hæŋ] [ʌp] [ɪn] [ðə; ði]

Split	a	sheep	straight	down	the	back	;	cut	off	the	legs	,	and	hang	up	in	the
分裂	一个	羊	直的	向下	这	后退	;	切	离开	这	腿	,	和	悬挂	向上	在	这

['lɑ:rdər] .

larder	.
食品储藏室	.

将羊从背部纵向剖开；砍掉羊腿；挂在食品储藏室里。

[ðer; ðər] [ɪz] [ðə; ði] [tʃʌmp] , [ðæt] [wɪl] [roʊst] [ɔ:r] [bɔɪl] ; [ðen] [ðə; ði] [lɔɪn] [tʃɔps] .

There	is	the	chump	,	that	will	roast	or	boil	;	then	the	loin	chops	.
那里	是	这	嚼	,	那	将要	烤	或者	熬	;	然后	这	腰部	排骨	.

还有一种是烤或煮的肉块；另一种是里脊肉块。

[kʌt] [ɔ:f] [ðə; ði] [flæp] [ænd; ənd] [roʊl] [ˌaɪ 'ti:] [ʌp] , [ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [fɔ:rs] - [mi:t] ['stʌfɪŋ] , [ænd; ənd]

Cut	off	the	flap	and	roll	it	up	,	and	make	a	force	-	meat	stuffing	,	and
切	离开	这	瓣膜	和	卷	它	向上	,	和	制作	一个	力量	-	肉	馅	,	和

[hæv; həv] [ˌaɪ 'ti:] [breɪzd] .

have	it	braised	.
有	它	炖	.

切掉肉瓣，卷起来，做成肉馅，炖煮即可。

[ðə; ði] [lɔɪn] [tʃɔps] [ɑ:r; ər] [best] [fɔ:r; fər] ['brɔɪlɪŋ] .

The	loin	chops	are	best	for	broiling	.
这	腰部	排骨	是	最好的	为了	烤制	.

里脊肉排最适合烤着吃。

[ðen] [reɪz] [ðə; ði] ['ʃoʊldər] , [ænd; ənd] [ðer; ðər] [wɪl] [bi:; bi] [naɪn] ['kʌtlits] ['ʌndər] [ðə; ði] ['ʃoʊldər] .

Then	raise	the	shoulder	,	and	there	will	be	nine	cutlets	under	the	shoulder	.
然后	增加	这	肩膀	,	和	那里	将要	是	九	肉饼	在下面	这	肩膀	.

然后抬起肩部，肩部下方会有九块肉排。

[ðoʊz] [ɑ:r; ər] [best] [fɔ:r; fər] [drest] ['kʌtlits] .

Those	are	best	for	dressed	cutlets	.
那些	是	最好的	为了	穿着	肉饼	.

这些最适合用来做腌制肉排。

[tʃu:z] [ðə; ði] ['mʌt(ə)n] [ðæt] [ɪz] [waɪt] [ɪn] [ðə; ði] ['kʌlər] , [ænd; ənd] [nɑ:t] [tu:] ['hevi] ,

Choose	the	mutton	that	is	white	in	the	colour	,	and	not	too	heavy	,
选择	这	羊肉	那	是	白色的	在	这	颜色	,	和	不是	也	重的	,

选择颜色洁白、不太肥腻的羊肉。

[æz; əz] [wen] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [tu:] [fæt] [ðer; ðər] [ɪz] [greɪt] [weɪst] .

as	when	it	is	too	fat	there	is	great	waste	.
作为	什么时候	它	是	也	胖的	那里	是	伟大的	浪费	.

脂肪过多会造成很大的浪费。

[jet] [nɑ:t] [tu:] [li:n] , [bɪ'kəz, bɪ'kɔ:z] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [ə; eɪ] [saɪn] [ʌv; əv] [pʊr] ['mʌt(ə)n] .

Yet	not	too	lean	,	because	it	is	a	sign	of	poor	mutton	.
然而	不是	也	倾斜	,	因为	它	是	一个	符号	的	贫穷的	羊肉	.

但也不能太瘦，因为太瘦是羊肉品质差的标志。

[ɔ:l] [mi:t] [ɪz] ['tendər] [ɪf] [ˌaɪ 'ti:] [bi:; bi] [kept] [fɔ:r; fər] [ə; eɪ] [fju:] [deɪz] [bɪ'fɔ:r] ['ju:zɪŋ] .

All	meat	is	tender	if	it	be	kept	for	a	few	days	before	using	.
全部	肉	是	投标	如果	它	是	保留	为了	一个	很少	天	前	使用	.

任何肉类如果放置几天后再食用，都会变得鲜嫩。

[ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [ðə; ði] [moʊst] [ˌi:kə'nɑ:mɪk(ə)l] [wei] [tu:; tə] [get] [hæf] [ə; eɪ] [ʃi:p] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['bʊtʃər] [æt; ət]

It	is	the	most	economical	way	to	get	half	a	sheep	from	the	butcher	at
它	是	这	最多	经济	方式	到	得到	一半	一个	羊	从	这	屠夫	在

[wʌns] ,

once	,
一次	,

这是一次性从屠夫那里买到半只羊最经济实惠的方法。

[ɪf] [ðer; ðər][ɪz][ə; eɪ][lɑːrdʒ]['fæməli] , [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ˌaɪ 'tiː][ɪz][gɑːt][soʊ] [mʌtʃ] ['tʃiːpər] .

if	there	is	a	large	family	,	because	it	is	got	so	much	cheaper	.
如果	那里	是	一个	大的	家庭	,	因为	它	是	得到	所以	很多	更便宜	.

如果家庭成员较多，因为这样会便宜很多。

[tuː; tə] [roʊst] [ə; eɪ] [leg] [ʌv; əv] ['mʌt(ə)n] .

TO	ROAST	A	LEG	OF	MUTTON	.
到	烤	一个	腿	的	羊肉	.

烤羊腿。

[tuː; tə] ['evri] [paʊnd] [ʌv; əv] ['mʌt(ə)n] [ə'laʊ] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [tuː; tə] [roʊst] .

To	every	pound	of	mutton	allow	fifteen	minutes	to	roast	.
到	每一个	磅	的	羊肉	允许	十五	分钟	到	烤	.

每磅羊肉需要烤十五分钟。

[ðə; ðɪ]['ʌv(ə)n][mʌst; məst][nɑːt][biː; bi] [tuː] [hɑːt] [wen] [ˌaɪ 'tiː][fɜːrst][goʊz][ɪn] ,

The	oven	must	not	be	too	hot	when	it	first	goes	in	,
这	烤箱	必须	不是	是	也	热的	什么时候	它	第一的	去	在	,

烤箱刚放进去的时候温度不宜过高。

[els] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [bɜːrn][ɑːn][ðə; ðɪ][ˌaʊt'saɪd] , [ænd; ənd][nɑːt] [kʊk] [ɪn][ðə; ðɪ] [hɑːrt] .

else	it	will	burn	on	the	outside	,	and	not	cook	in	the	heart	.
别的	它	将要	烧伤	在	这	外部	,	和	不是	厨师	在	这	心	.

否则，它外面会烧焦，里面却煮不熟。

[dɪʃ] [ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] [dɪʃ] .

Dish	on	a	hot	dish	.
盘子	在	一个	热的	盘子	.

盛在热盘上的菜。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][æn; ən] [ɪm'pruːvmənt] [tuː; tə] [ʃeɪk] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ɑːn][ðə; ðɪ][ˌaʊt'saɪd] [bɪ'fɔːr] ['pɔːrɪŋ] ['greɪvi]

It	is	an	improvement	to	shake	a	little	salt	on	the	outside	before	pouring	gravy
它	是	一个	改进	到	摇	一个	小的	盐	在	这	外部	前	浇注	肉汁

['oʊvər] .

over	.
超过	.

在淋上肉汁之前，先在表面撒上一点盐，这样味道会更好。

[tuː; tə] [meɪk] [ðə; ðɪ]['greɪvi] : [pɔːr] [ɔːl][ðə; ðɪ] [griːs] [ɔːf] ,

To	make	the	gravy	:	pour	all	the	grease	off	,
到	制作	这	肉汁	:	倒	全部	这	润滑脂	离开	,

制作肉汁：倒掉所有油脂，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [stɑːk] [tuː; tə][ðə; ðɪ] ['drɪpɪŋ] [pæn] , [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ðə; ðɪ][roʊst] .

and	add	a	little	stock	to	the	dripping	pan	,	and	pour	over	the	roast	.
和	添加	一个	小的	库存	到	这	滴落	平底锅	,	和	倒	超过	这	烤	.

[-]
[32]
[-]

在滴油盘中加入少许高汤，然后浇在烤肉上。[32]

[bɔɪld] [leg] [ʌv; əv] ['mʌt(ə)n] .

BOILED	LEG	OF	MUTTON	.
煮沸	腿	的	羊肉	.

水煮羊腿。

[pleɪs] [ə; eɪ] [trɪmd] [leg][ʌv; əv]['mʌt(ə)n][ɪn][ə; eɪ][pɑːt][wɪð; wɪθ] ['plenti] [ʌv; əv]['wɔːtər][tuː; tə]['kʌvər] ,

Place	a	trimmed	leg	of	mutton	in	a	pot	with	plenty	of	water	to	cover	,
地方	一个	修剪过的	腿	的	羊肉	在	一个	锅	和	很多	的	水	到	覆盖	,

将修整好的羊腿放入锅中，加足量的水没过羊腿。

[ænd; ənd][set][ˌaɪ ˈtiː][tuː; tə][bɔɪl] .

and	set	it	to	boil	.
和	放	它	到	熬	.

然后把它煮沸。

['æftər] ['skɪmɪŋ] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ]['hændfʊl][ʌv; əv][sɔːlt] , [tuː] ['kærəts] [ænd; ənd] ['tɜːnɪps] , [wʌn]['pɑːrsnɪp]

After	skimming	,	add	a	handful	of	salt	,	two	carrots	and	turnips	,	one	parsnip
后	撇脂	,	添加	一个	少数	的	盐	,	二	胡萝卜	和	萝卜	,	一	欧防风

;

;

;

撇去浮沫后，加入一把盐、两根胡萝卜和萝卜、一根欧洲防风草；

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ðiː][leg][hæz; həz] [bɔɪld] [tuː] ['aʊərz][ænd; ənd][ə; eɪ] - [hæf] , [ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [dʌn] .

and	when	the	leg	has	boiled	two	hours	and	a	-	half	,	it	is	done	.
和	什么时候	这	腿	有	煮沸	二	小时	和	一个	-	一半	,	它	是	完毕	.

鸡腿煮了两个半小时后就煮好了。

[meɪk] [ə; eɪ]['peɪpər] [frɪl] [fɔːr; fər][ðə; ðiː] [ʃæŋk] , [ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ]['vedʒtəb(ə)lz] .

Make	a	paper	frill	for	the	shank	,	and	garnish	with	vegetables	.
制作	一个	纸	褶边	为了	这	小腿	,	和	装饰	和	蔬菜	.

用纸片为羊腿做褶边，并用蔬菜装饰。

['sɜːrpənt] [ʌv; əv] ['mʌt(ə)n] .

SERPENT	OF	MUTTON	.
蛇	的	羊肉	.

羊肉蛇。

[teɪk] [ə; eɪ][lɑːrdʒ] [nek] [ʌv; əv]['mʌt(ə)n] ; [teɪk] [əˈweɪ] [ɔːl][ðə; ðiː][boʊnz] ,

Take	a	large	neck	of	mutton	;	take	away	all	the	bones	,
拿	一个	大的	脖子	的	羊肉	;	拿	离开	全部	这	骨头	,

取一块大羊脖子，剔除所有骨头，

[ænd; ənd]['flæt(ə)n][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['roʊlɪŋ] - [pɪn][wet][ɪn][koʊld]['wɔːtər] ; [meɪk] [ə; eɪ] ['stʌfɪŋ] [ʌv; əv][faɪv]

and	flatten	with	a	rolling	-	pin	wet	in	cold	water	;	make	a	stuffing	of	five
和	压平	和	一个	滚动	-	别针	湿的	在	寒冷的	水	;	制作	一个	馅	的	五

['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [bred] - [krʌmz] ,

ounces	of	bread	-	crumbs	,
盎司	的	面包	-	面包屑	,

用冷水浸湿的擀面杖擀平；取五盎司面包屑制成馅料。

[wʌn] [aʊns] [ʌv; əv]['suːɪt] , [wʌn] [eg] , ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ə; eɪ] [fjuː] [liːvz] [ʌv; əv] [tʃɑːpt]

one	ounce	of	suet	,	one	egg	,	pepper	and	salt	,	a	few	leaves	of	chopped
一	盎司	的	羊脂	,	一	蛋	,	胡椒	和	盐	,	一个	很少	树叶	的	切碎

['pɑːrsli] .

parsley	.
香菜	.

一盎司牛油，一个鸡蛋，胡椒粉和盐，几片切碎的欧芹叶。

[leɪ] [ðə; ðiː] [miːt] [aʊt] [flæt] , [pleɪs] [ðə; ðiː] [fɔːrs] - [miːt] ['stʌfɪŋ] [ɪn][ðə; ðiː]['sentər] ,

Lay	the	meat	out	flat	,	place	the	force	-	meat	stuffing	in	the	centre	,
莱	这	肉	出去	平坦的	,	地方	这	力量	-	肉	馅	在	这	中心	,

将肉铺平，把肉馅放在中间，

[ænd; ənd][roʊl][ˌaɪ ˈtiː][ʌp][ɪn][ðə; ðiː][fɔːrm][ʌv; əv][ðə; ðiː] ['letər] [es] ;

and	roll	it	up	in	the	form	of	the	letter	S	;
和	卷	它	向上	在	这	形式	的	这	信	S	;

并将其卷成字母 S 的形状；

[set][ˌaɪ ˈtiː][ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn][wɪð; wɪθ][wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] ['drɪpɪŋ] , [ænd; ənd] [braʊn] .

set	it	in	a	sauce	-	pan	with	one	ounce	of	dripping	,	and	brown	.
放	它	在	一个	酱	-	平底锅	和	一	盎司	的	滴落	,	和	棕色的	.

将其放入平底锅中，加入一盎司油脂，煎至棕色。

[dredʒ] [ðə; ði]['mʌt(ə)n][wɪð; wɪθ]['flaʊər] ; [pʊt][wʌn][kwɔ:rt][ʌv; əv][koʊld]['wɔ:tər][ɑ:n][ˌaɪ 'ti:] ,

Dredge	**the**	**mutton**	**with**	**flour**	**;**	**put**	**one**	**quart**	**of**	**cold**	**water**	**on**	**it**	**,**
疏通	这	羊肉	和	面粉	;	放	一	夸脱	的	寒冷的	水	在	它	,

将羊肉裹上面粉；倒入一夸脱冷水，

[sɪks][drɑ:ps][ʌv; əv] ['wustəʃiə] [sɔ:s] , [ə; eɪ][beɪ] [li:f] , [kʌt] ['kærəts][ænd; ənd] ['tɜ:nɪps] ,

six	**drops**	**of**	**Worcestershire**	**sauce**	**,**	**a**	**bay**	**leaf**	**,**	**cut**	**carrots**	**and**	**turnips**	**,**
六	滴	的	伍斯特郡	酱	,	一个	湾	叶子	,	切	胡萝卜	和	萝卜	,

六滴伍斯特沙司，一片月桂叶，切好的胡萝卜和芜菁，

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['vedʒtəb(ə)l] ['kʌtɪŋ] [ɪn]['fænsi] [ʃeɪps] , [ænd; ənd][bɔɪl][ɪn][hɑ:t]['wɔ:tər][ɪn][ə; eɪ] ['seprət]

with	**a**	**vegetable**	**cutting**	**in**	**fancy**	**shapes**	**,**	**and**	**boil**	**in**	**hot**	**water**	**in**	**a**	**separate**
和	一个	蔬菜	切割	在	想要	形状	,	和	熬	在	热的	水	在	一个	分离

[sɔ:s] - [pæn] .

sauce	**-**	**pan**	**.**
酱	-	平底锅	.

将蔬菜切成漂亮的形状，然后放入另一个平底锅中用热水煮熟。

[wen] [dʌn] , ['gɑ:rnɪʃ] [raʊnd] [ðə; ði]['sɜ:rpənt][ʌv; əv]['mʌt(ə)n] .

When	**done**	**,**	**garnish**	**round**	**the**	**serpent**	**of**	**mutton**	**.**
什么时候	完毕	,	装饰	圆形的	这	蛇	的	羊肉	.

完成后，在羊肉蛇周围撒上装饰。

[stu:] [ʌv; əv] [rʌmp] [bi:f] .

STEW	**OF**	**RUMP**	**BEEF**	**.**
炖	的	臀部	牛肉	.

牛臀肉炖菜。

[rʌmp] [bi:f] [ɪz][ðə; ði][best][pɑ:rt][fɔ:r; fər] ['stjuɪŋ] [ɔ:r] ['breɪzɪŋ] .

Rump	**beef**	**is**	**the**	**best**	**part**	**for**	**stewing**	**or**	**braising**	**.**
臀部	牛肉	是	这	最好的	部分	为了	炖	或者	炖	.

牛臀肉最适合炖煮或焖烧。

[ˌaɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][ʌv; əv][ə; eɪ][faɪn]['kwɑ:ləti] , [ə; eɪ] [di:p] [red] ['kʌlər] , [rɪtʃ] [greɪnd] , [ænd; ənd]

It	**should**	**be**	**of**	**a**	**fine**	**quality**	**,**	**a**	**deep**	**red**	**colour**	**,**	**rich**	**grained**	**,**	**and**
它	应该	是	的	一个	美好的	质量	,	一个	深的	红色的	颜色	,	富有的	颗粒状	,	和

['kʌvərd] [wɪð; wɪθ][fæt] .

covered	**with**	**fat**	**.**
涵盖	和	胖的	.

它应该是上等的，颜色呈深红色，颗粒饱满，表面覆盖着脂肪。

[wen] [dʌn] , ['gɑ:rnɪʃ] [ˌaɪ 'ti:][wɪð; wɪθ][sʌm; səm]['vedʒtəb(ə)lz][kʌt] [aʊt][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [raʊnd] ['vedʒtəb(ə)l] -

When	**done**	**,**	**garnish**	**it**	**with**	**some**	**vegetables**	**cut**	**out**	**with**	**a**	**round**	**vegetable**	**-**
什么时候	完毕	,	装饰	它	和	一些	蔬菜	切	出去	和	一个	圆形的	蔬菜	-

['kʌtər] [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv] ['mɑ:rblz] ,

cutter	**the**	**size**	**of**	**marbles**	**,**
刀具	这	尺寸	的	弹珠	,

完成后，用圆形蔬菜切割器切出弹珠大小的蔬菜片，放在上面作为装饰。

[ænd; ənd] [breɪz] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [breɪzd] [leg][ʌv; əv]['mʌt(ə)n] . [-]

and	**braise**	**the**	**same**	**as**	**braised**	**leg**	**of**	**mutton**	**.**	**[**	**33**	**]**
和	烩	这	相同的	作为	炖	腿	的	羊肉	.	[	-	]

炖煮方法与炖羊腿相同。[33]

[roʊst] ['tʃɪkɪn] .

ROAST	**CHICKEN**	**.**
烤	鸡	.

烤鸡。

[sɪndʒ] , [ænd; ənd] [trʌs] [ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði][legz][ɔ:f][æt; ət][ðə; ði][fɜ:rst][dʒɔɪnt] .

Singe	**,**	**and**	**truss**	**a**	**chicken**	**by**	**cutting**	**the**	**legs**	**off**	**at**	**the**	**first**	**joint**	**.**
一盎司	,	和	桁架	一个	鸡	经过	切割	这	腿	离开	在	这	第一的	联合的	.

将鸡烧焦，然后将鸡腿从第一关节处切断，捆扎起来。

[meɪk] [æn; ən][ɪn'sɪʒ(ə)n][ɪn][ðə; ði] [wɪŋz] , [ænd; ənd][pʊt][ðə; ði] ['gɪzərd] ['ʌndər][ðə; ði][left] [wɪŋ] ,

Make	**an**	**incision**	**in**	**the**	**wings**	**,**	**and**	**put**	**the**	**gizzard**	**under**	**the**	**left**	**wing**	**,**
制作	一个	切口	在	这	翅膀	,	和	放	这	肫	在下面	这	左边	翼	,

在翅膀上切开一个口子，把砂囊放在左翅膀下面。

[ænd; ənd][ðə; ði]['lɪvər]['ʌndər][ðə; ði] [raɪt] .

and	**the**	**liver**	**under**	**the**	**right**	**.**
和	这	肝	在下面	这	正确的	.

肝脏位于右侧下方。

[meɪk] [ə; eɪ] ['stʌfɪŋ] [ʌv; əv] [θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [bred] - [krʌmz] , [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['suːɪt] ,

Make	**a**	**stuffing**	**of**	**three**	**ounces**	**of**	**bread**	**-**	**crumbs**	**,**	**two**	**ounces**	**of**	**suet**	**,**
制作	一个	馅	的	三	盎司	的	面包	-	面包屑	,	二	盎司	的	羊脂	,

用三盎司面包屑和两盎司牛油制作馅料。

[ə; eɪ] [fjuː] [liːvz] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] , ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][wʌn] [eg] .

a	**few**	**leaves**	**of**	**chopped**	**parsley**	**,**	**pepper**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**one**	**egg**	**.**
一个	很少	树叶	的	切碎	香菜	,	胡椒	和	盐	,	和	一	蛋	.

几片切碎的欧芹叶、胡椒粉和盐，以及一个鸡蛋。

[drɔː] [ʌp][ðə; ði][legz] ['ʌndər][ðə; ði] [wɪŋz] , [ænd; ənd] [stʌf] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɪn][ðə; ði] [brest] .

Draw	**up**	**the**	**legs**	**under**	**the**	**wings**	**,**	**and**	**stuff**	**the**	**chicken**	**in**	**the**	**breast**	**.**
画	向上	这	腿	在下面	这	翅膀	,	和	东西	这	鸡	在	这	胸部	.

将鸡腿收拢到鸡翅下方，把鸡肉塞进鸡胸里。

[griːs] [ə; eɪ] ['bʌtərd] ['peɪpər] , [ænd; ənd] [leɪ] ['oʊvər][ðə; ði] [beɪst] ['friːkwəntli] .

Grease	**a**	**buttered**	**paper**	**,**	**and**	**lay**	**over**	**the**	**baste**	**frequently**	**.**
润滑脂	一个	涂黄油的	纸	,	和	躺	超过	这	绷	频繁地	.

在涂了黄油的纸上抹油，并经常盖在涂抹了酱汁的面包上。

[sɜːrv] [bred] [sɔːs] [ɪn][ə; eɪ][boʊt] .

Serve	**bread**	**sauce**	**in**	**a**	**boat**	**.**
服务	面包	酱	在	一个	船	.

将面包酱盛在船形容器中。

[taɪm] [tuː; tə] [kʊk] , [wʌn]['aʊər] .

Time	**to**	**cook**	**,**	**one**	**hour**	**.**
时间	到	厨师	,	一	小时	.

烹饪时间：一小时。

[roʊst] [biːf] .

ROAST	**BEEF**	**.**
烤	牛肉	.

烤牛肉。

[ðə; ði] ['ɪŋglɪʃ] [kʌt] [ɪz][ðə; ði][best][fɔːr; fər] ['roʊstɪŋ] .

The	**English**	**cut**	**is**	**the**	**best**	**for**	**roasting**	**.**
这	英语	切	是	这	最好的	为了	烘焙	.

英式切法最适合烤制。

[tʃuːz] [wʌn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][naɪs] ['ʌndər] [kʌt] ,

Choose	**one**	**with**	**a**	**nice**	**under**	**cut**	**,**
选择	一	和	一个	好的	在下面	切	,

选择一款带有漂亮底切的发型，

[ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz][æn; ən][ˌiːkə'nɑːmɪk(ə)l] [wei] [tuː; tə] [teɪk] [aʊt][ðə; ði]['ʌndər] [kʌt][ænd; ənd] [hæŋ] [ˌaɪ 'tiː]

and	**it**	**is**	**an**	**economical**	**way**	**to**	**take**	**out**	**the**	**under**	**cut**	**and**	**hang**	**it**
和	它	是	一个	经济	方式	到	拿	出去	这	在下面	切	和	悬挂	它

[ʌp][ɪn][ə; eɪ][koʊld] ['lɑːrdər] [tɪl] [rɪ'kwaɪərd][fɔːr; fər][juːz] ,

up	**in**	**a**	**cold**	**larder**	**till**	**required**	**for**	**use**	**,**
向上	在	一个	寒冷的	食品储藏室	直到	必需的	为了	使用	,

而且，将切下的面团取出并悬挂在冷藏室中，直到需要使用时再取出，是一种经济实惠的方法。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [meɪk] ['veri] [gʊd] [steɪks] [ɔːr] [ɑːn'treɪz] .

as	it	will	make	very	good	steaks	or	entrées	.
作为	它	将要	制作	非常	好的	牛排	或者	主菜	.

因为它可以做出非常美味的牛排或主菜。

[roʊst] [ðə; ði] [biːf] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərətli] [hɑːt]['ʌv(ə)n] , [ə'laʊɪŋ] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [tuː; tə][ðə; ði] [paʊnd] .

Roast	the	beef	in	a	moderately	hot	oven	,	allowing	fifteen	minutes	to	the	pound	.
烤	这	牛肉	在	一个	中等程度	热的	烤箱	,	允许	十五	分钟	到	这	磅	.

将牛肉放入温度适中的烤箱中烤制，每磅烤制时间为十五分钟。

[ɪf] [prɪ'fɜːrd] , [roʊst] [biːf] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['ʌndər] - [dʌn] .

If	preferred	,	roast	beef	should	be	under	-	done	.
如果	首选	,	烤	牛肉	应该	是	在下面	-	完毕	.

如果喜欢，烤牛肉可以烤得稍微生一点。

[meɪk] [ə; eɪ] ['jɔːkʃə] ['pʊdɪŋ] [ɪn][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['mænər] : — [pʊt] [θriː] ['teɪbl] - ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv]

Make	a	Yorkshire	pudding	in	the	following	manner	:	—	Put	three	table	-	spoonfuls	of
制作	一个	约克郡	布丁	在	这	下列的	方式	:	—	放	三	桌子	-	一勺	的

['flaʊər]['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] ,

flour	into	a	basin	,
面粉	进入	一个	盆地	,

制作约克郡布丁的方法如下：——将三汤匙面粉放入盆中，

[mɪks]['ɪntuː][ə; eɪ] [smuːð] ['bætər][wɪð; wɪθ][mɪlk] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

mix	into	a	smooth	batter	with	milk	,	and	add	a	pinch	of	salt	,
混合	进入	一个	光滑的	连击	和	牛奶	,	和	添加	一个	捏	的	盐	,

用牛奶搅拌成光滑的面糊，再加入一小撮盐。

[swɪtʃ] [ðə; ði][joʊk][ænd; ənd] [waɪts] [ʌv; əv] [tuː] [egz] ['seprətli] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɔːθ] ; [pɔːr] ['ɪntuː]

switch	the	yolk	and	whites	of	two	eggs	separately	to	a	stiff	froth	;	pour	into
转变	这	蛋黄	和	白人	的	二	鸡蛋	分别地	到	一个	僵硬的	泡沫	;	倒	进入

[ðə; ði]['bætər] .

the	batter	.
这	连击	.

将两个鸡蛋的蛋黄和蛋白分别搅打成硬性发泡；倒入面糊中。

[beɪk] ['ʌndər][ðə; ði] [biːf] [ɪn][ə; eɪ] [griːst] [tɪn] , [wen] [ðə; ði] [biːf] [ɪz] [dʌn] .

Bake	under	the	beef	in	a	greased	tin	,	when	the	beef	is	done	.
烤	在下面	这	牛肉	在	一个	涂油	锡	,	什么时候	这	牛肉	是	完毕	.

牛肉烤熟后，将其放在抹了油的烤盘里烘烤。

[dɪʃ] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔːr] ['wɑːntɪd] , [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ɑːn][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv]

Dish	a	few	minutes	before	wanted	,	and	sprinkle	a	little	salt	on	the	top	of
盘子	一个	很少	分钟	前	通缉	,	和	撒	一个	小的	盐	在	这	顶部	的

[ðə; ði] [biːf] .

the	beef	.
这	牛肉	.

提前几分钟盛出，并在牛肉表面撒上少许盐。

[pɔːr] [ðə; ði] [griːs] [ɔːf][ðə; ði][pæn] , [ænd; ənd][pʊt][ə; eɪ] [tiː] - ['kʌpfʊl][ʌv; əv] [stɑːk] ['oʊvər][ðə; ði] [biːf] .

Pour	the	grease	off	the	pan	,	and	put	a	tea	-	cupful	of	stock	over	the	beef	.
倒	这	润滑脂	离开	这	平底锅	,	和	放	一个	茶	-	一杯	的	库存	超过	这	牛肉	.

把锅里的油脂倒掉，然后在牛肉上浇一茶杯肉汤。

[dɪʃ] [ðə; ði] ['jɔːkʃə] ['pʊdɪŋ] [raʊnd] [ðə; ði] [biːf] , [wɪð; wɪθ] [hɔːrs] - ['rædɪʃ] [sɔːs] [ɔːr][ɪn][ə; eɪ]

Dish	the	Yorkshire	pudding	round	the	beef	,	with	horse	-	radish	sauce	or	in	a
盘子	这	约克郡	布丁	圆形的	这	牛肉	,	和	马	-	萝卜	酱	或者	在	一个

['seprət] [dɪʃ] . [-]

separate	dish	.	[	34	]
分离	盘子	.	[	-	]

将约克郡布丁放在牛肉周围，佐以辣根酱，或放在单独的盘子里。[34]

[breɪzd] [leg] [ʌv; əv] ['mʌt(ə)n] .
BRAISED LEG OF MUTTON .
炖 腿 的 羊肉 .

红烧羊腿。

[pʊt][ə; eɪ][smɔːl][leg][ʌv; əv]['mʌt(ə)n][ɑːn][ðə; ði]['faɪər][ɪn][ə; eɪ][flæt] [sɔːs] - [pæn] ,
Put a small leg of mutton on the fire in a flat sauce - pan ,
放 一个 小的 腿 的 羊肉 在 这 火 在 一个 平坦的 酱 - 平底锅 ,

把一小块羊腿放在平底平底锅里，用火煎。

[wɪð; wɪθ] ['plenti] [ʌv; əv] [ruːm] , [ænd; ənd] [braʊn] [ˌaɪ 'tiː] ['sloʊli] [ɑːn][bəuθ][saɪdz] ;
with plenty of room , and brown it slowly on both sides ;
和 很多 的 房间 , 和 棕色的 它 缓慢地 在 两个都 侧面 ;

留出足够的空间，两面慢慢煎至金黄；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] ['sɪmər] , [wʌn] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv]
then add one quart of cold water , and let it simmer , one spoonful of
然后 添加 一 夸脱 的 寒冷的 水 , 和 让 它 煨 , 一 一勺 的
['braʊnɪŋ] ,
browning ,
褐变 ,

然后加入一夸脱冷水，小火慢炖，加入一勺焦糖化物质。

[wʌn][ʌv; əv] ['wustəʃiə] [sɔːs] .
one of Worcestershire sauce .
一 的 伍斯特郡 酱 .

其中一种是伍斯特沙司。

[bɔɪl] [θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv][ˌmækə'roʊni][ɪn][koʊld]['wɔːtər] , [ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ] [raʊnd] [ðə; ði]['mʌt(ə)n]
Boil three ounces of macaroni in cold water , and garnish round the mutton
熬 三 盎司 的 通心粉 在 寒冷的 水 , 和 装饰 圆形的 这 羊肉
[wen] [ə'baʊt][tuː; tə] [sɜːrv] .
when about to serve .
什么时候 关于 到 服务 .

将三盎司通心粉放入冷水中煮熟，待羊肉上桌前，将其作为装饰。

[tuː; tə] [bɔɪl] [ə; eɪ] [raʊnd] [ʌv; əv] [biːf] .
TO BOIL A ROUND OF BEEF .
到 熬 一个 圆形的 的 牛肉 .

煮一块牛肉。

[pʊt][ɑːn][ə; eɪ][lɑːrdʒ][pɑːt][wɪð; wɪθ] ['plenti] [ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] ,
Put on a large pot with plenty of cold water ,
放 在 一个 大的 锅 和 很多 的 寒冷的 水 ,

准备一大锅冷水，

[taɪ][ðə; ði] [miːt] [ʌp][ɪn][ə; eɪ][naɪs] [raʊnd] [ʃeɪp] , [ænd; ənd] [sɪ'kjʊr] [ˌaɪ 'tiː] ['taɪtli] [wɪð; wɪθ] ['skjuːəz] .
tie the meat up in a nice round shape , and secure it tightly with skewers .
领带 这 肉 向上 在 一个 好的 圆形的 形状 , 和 安全的 它 紧紧 和 烤串 .

将肉捆成漂亮的圆形，并用烤肉签牢牢固定。

[ˌaɪ 'tiː][mʌst; məst]['nevər][biː; bi] [ə'laʊd] [tuː; tə][bɔɪl] [tuː] [fæst] , [æz; əz] [ðæt] [spɔɪlz] [sɔːlt] [miːt] .
It must never be allowed to boil too fast , as that spoils salt meat .
它 必须 绝不 是 允许 到 熬 也 快速地 , 作为 那 战利品 盐 肉 .

千万不能让水煮得太快，否则咸肉会变质。

['gɑːrnɪʃ] [raʊnd] [ðə; ði] [beɪs] [wɪð; wɪθ][naɪs] - [ʃeɪpt] ['kærəts] ,
Garnish round the base with nice - shaped carrots ,
装饰 圆形的 这 根据 和 好的 - 形状 胡萝卜 ,

在底部周围摆放形状漂亮的胡萝卜作为装饰，

[ænd; ənd][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv][ɪts] ['lɪkər] ['kʌlərd] [wɪð; wɪθ] ['braʊnɪŋ] ['oʊvər][ə; eɪ][fjuː] ['brʌslz] [spraʊts]
and a cup of its liquor coloured with browning over a few Brussels sprouts
和 一个 杯子 的 它是 酒 有色 和 褐变 超过 一个 很少 布鲁塞尔 芽苗菜
[ɪn] [fɔːr] ['bʌntʃɪz] [raʊnd] [ðə; ðɪ] [dɪʃ] .
in four bunches round the dish .
在 四 成捆 圆形的 这 盘子 .

盘子周围摆放着四束球芽甘蓝，上面淋着一杯因汤汁变褐而呈现褐色的汤汁。

[bɔɪl] [ðə; ðɪ] [biːf] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [tuː; tə][ðə; ðɪ] [paʊnd] .
Boil the beef fifteen minutes to the pound .
熬 这 牛肉 十五 分钟 到 这 磅 .

每磅牛肉煮十五分钟。

[roʊst] [lɔɪn] [ʌv; əv] [viːl] .
ROAST LOIN OF VEAL .
烤 腰部 的 小牛肉 .

烤小牛肉里脊。

[teɪk] [sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv][ðə; ðɪ][lɔɪn] [ʌv; əv] [viːl] ; [meɪk] [æn; ən][ɪn'sɪʒ(ə)n][ɪn][ðə; ðɪ][flæp] ,
Take six pounds of the loin of veal ; make an incision in the flap ,
拿 六 磅 的 这 腰部 的 小牛肉 ; 制作 一个 切口 在 这 瓣膜 ,

取六磅小牛肉里脊肉；在皮瓣上切开一个口子，

[ænd; ənd] [pleɪs] [sʌm; səm] [viːl] ['stʌfɪŋ] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] ;
and place some veal stuffing in it ;
和 地方 一些 小牛肉 馅 在 它 ;

并在里面放一些小牛肉馅；

[ræp] [ˌaɪ 'tiː] [raʊnd] [ðə; ðɪ] ['kɪdni] [fæt][soʊ][æz; əz][tuː; tə] [sɪ'kjʊr] [ˌaɪ 'tiː] ['taɪtli] .
wrap it round the kidney fat so as to secure it tightly .
裹 它 圆形的 这 肾 胖的 所以 作为 到 安全的 它 紧紧 .

将其缠绕在肾脏脂肪周围，使其紧紧固定。

[ɪn'veləp] [ðə; ðɪ] [lɔɪn] [ɪn] [wel] - [griːst] [ʃiːts] [ʌv; əv]['peɪpər] .
Envelop the loin in well - greased sheets of paper .
信封 这 腰部 在 出色地 - 涂油 纸张 的 纸 .

将里脊肉用涂满油脂的纸片包裹起来。

[roʊst] [bɪ'fɔːr] [ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['faɪər][fɔːr; fər] [tuː] ['aʊərz] .
Roast before a moderate fire for two hours .
烤 前 一个 缓和 火 为了 二 小时 .

用中火烤两个小时。

[beɪst] [ˌaɪ 'tiː] ['veri] ['ɔːf(ə)n] .
Baste it very often .
绷 它 非常 经常 .

要经常刷油。

[dɪʃ] [ænd; ənd] [pɔːr] [sʌm; səm] [gʊd] [braʊn] ['greɪvi]['oʊvər][ˌaɪ 'tiː] .
Dish and pour some good brown gravy over it .
盘子 和 倒 一些 好的 棕色的 肉汁 超过 它 .

将菜肴盛出，淋上美味的棕色肉汁。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ][sʌm; səm][naɪs][fraɪd] [pə'tetoz] . [-]
Garnish with some nice fried potatoes . [35]
装饰 和 一些 好的 油煎 土豆 . [-]

配上一些美味的炸土豆。[35]

[lɔɪn] [ʌv; əv] [viːl] [breɪzd] .
LOIN OF VEAL BRAISED .
腰部 的 小牛肉 炖 .

红烧小牛肉里脊。

[boʊn] [ə'baʊt] [fɔːr] [paʊndz] [ʌv; əv][ə; eɪ] [lɔɪn] , [baɪ] ['teɪkɪŋ] [ə'weɪ] [ɔːl][ðə; ði] [boʊnz] ,

Bone	**about**	**four**	**pounds**	**of**	**a**	**loin**	**,**	**by**	**taking**	**away**	**all**	**the**	**bones**	**,**
骨	关于	四	磅	的	一个	腰部	,	经过	采取	离开	全部	这	骨头	,

剔除所有骨头，得到大约四磅重的里脊肉。

[ænd; ənd]['flæt(ə)n][ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['mælɪt] [wet] [ɪn][koʊld]['wɔːtər] .

and	**flatten**	**it**	**out**	**with**	**a**	**mallet**	**wet**	**in**	**cold**	**water**	**.**
和	压平	它	出去	和	一个	槌	湿的	在	寒冷的	水	.

用浸过冷水的木槌将其敲平。

[meɪk] [ə; eɪ] [viːl] ['stʌfɪŋ] [ʌv; əv][sɪks] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [bred] - [krʌmz] , [θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['suːɪt] ,

Make	**a**	**veal**	**stuffing**	**of**	**six**	**ounces**	**of**	**bread**	**-**	**crumbs**	**,**	**three**	**ounces**	**of**	**suet**	**,**
制作	一个	小牛肉	馅	的	六	盎司	的	面包	-	面包屑	,	三	盎司	的	羊脂	,

用六盎司面包屑、三盎司牛油制作小牛肉馅料。

[wʌn] [eg] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [swiːt] [hɜːrb] ; [leɪ] [ðɪs] ['mɪkstʃər]['ɪntuː][ðə; ði]['sentər] [ʌv; əv][ðə; ði] [viːl]

one	**egg**	**,**	**and**	**a**	**few**	**sweet**	**herbs**	**;**	**lay**	**this**	**mixture**	**into**	**the**	**centre**	**of**	**the**	**veal**
一	蛋	,	和	一个	很少	甜的	草药	;	躺	这	混合物	进入	这	中心	的	这	小牛肉

,

,

,

一个鸡蛋，几片香草；将这种混合物放在小牛肉的中央，

[foʊld][ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][ɪn][ə; eɪ][roʊl] , [ænd; ənd][taɪ][ˌaɪ 'tiː] ['taɪtli] .

fold	**it**	**over**	**in**	**a**	**roll**	**,**	**and**	**tie**	**it**	**tightly**	**.**
折叠	它	超过	在	一个	卷	,	和	领带	它	紧紧	.

把它卷起来，然后扎紧。

[pʊt][ɑːn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn][wɪð; wɪθ] [θriː] ['slaɪsɪz][ʌv; əv]['beɪkən] , [slaɪst] ['kærət][ænd; ənd]['tɜːrnɪp] ,

Put	**on**	**a**	**sauce**	**-**	**pan**	**with**	**three**	**slices**	**of**	**bacon**	**,**	**sliced**	**carrot**	**and**	**turnip**	**,**
放	在	一个	酱	-	平底锅	和	三	切片	的	熏肉	,	切片	胡萝卜	和	芜菁	,

[ænd; ənd][hæf][æn; ən]['ʌnjən] .

and	**half**	**an**	**onion**	**.**
和	一半	一个	洋葱	.

在平底锅里放入三片培根、胡萝卜片、芜菁片和半个洋葱。

[leɪ] [ðə; ði][roʊl][ʌv; əv] [viːl] [ɑːn][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] [tɪl] [braʊn] .

Lay	**the**	**roll**	**of**	**veal**	**on**	**the**	**top**	**of**	**the**	**vegetables**	**till**	**browned**	**.**
莱	这	卷	的	小牛肉	在	这	顶部	的	这	蔬菜	直到	棕色	.

将小牛肉卷放在蔬菜上，煎至金黄。

['kʌvər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [taɪt] ['kʌvər] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] [breɪz] ['dʒentli][ɑːn][ə; eɪ] [sloʊ] ['faɪər] .

Cover	**with**	**a**	**tight**	**cover**	**,**	**and**	**let**	**it**	**braise**	**gently**	**on**	**a**	**slow**	**fire**	**.**
覆盖	和	一个	紧的	覆盖	,	和	让	它	烩	轻轻地	在	一个	慢的	火	.

盖紧锅盖，用小火慢炖。

[ə'baʊt][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər][meɪ][biː; bi] ['ædɪd] [wen] [ðə; ði] [viːl] [ɪz] [braʊn] .

About	**a**	**cupful**	**of**	**hot**	**water**	**may**	**be**	**added**	**when**	**the**	**veal**	**is**	**browned**	**.**
关于	一个	一杯	的	热的	水	可能	是	额外	什么时候	这	小牛肉	是	棕色	.

小牛肉煎至棕色时，可以加入约一杯热水。

[wen] [kʊkt] , [dɪʃ] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] ,

When	**cooked**	**,**	**dish**	**it**	**up**	**,**
什么时候	煮熟	,	盘子	它	向上	,

煮熟后盛盘即可。

[ænd; ənd] [rɪ'duːs] [ðə; ði]['greɪvi][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [bɪn] [stuːd] [ɪn][tuː; tə][ə; eɪ][hæf][kʌp] .

and	**reduce**	**the**	**gravy**	**it**	**has**	**been**	**stewed**	**in**	**to**	**a**	**half**	**cup**	**.**
和	减少	这	肉汁	它	有	到过	炖	在	到	一个	一半	杯子	.

将炖煮的肉汁收浓至半杯。

[taɪm] [fɔːr; fər] ['kʊkɪŋ] , [tuː] ['aʊərz] .

Time	**for**	**cooking**	**,**	**two**	**hours**	**.**
时间	为了	烹饪	,	二	小时	.

烹饪时间：两小时。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [tə'meɪtoʊz] [ɔːr] [gleɪzd] ['ʌnjənz] .

Garnish	**with**	**tomatoes**	**or**	**glazed**	**onions**	**.**
装饰	和	西红柿	或者	釉面	洋葱	.

用番茄或蜜汁洋葱装饰。

[bɔɪld] [hæm] .

BOILED	**HAM**	**.**
煮沸	火腿	.

水煮火腿。

[soʊk] [ə; eɪ] [hæm] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] , [ænd; ənd] , [bɪ'fɔːr] ['pʊtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɑːn] [tuː; tə] [bɔɪl] ,

Soak	**a**	**ham**	**in**	**cold**	**water**	**,**	**and**	**,**	**before**	**putting**	**it**	**on**	**to**	**boil**	**,**
浸泡	一个	火腿	在	寒冷的	水	,	和	,	前	推杆	它	在	到	熬	,

将火腿浸泡在冷水中，然后在煮之前，

[skreɪp] [ɔːl] [ðə; ði] [grɪt] [ænd; ənd] [dɜːrt] [ɔːf] [ˌaɪ 'tiː] .

scrape	**all**	**the**	**grit**	**and**	**dirt**	**off**	**it**	**.**
刮	全部	这	砂砾	和	污垢	离开	它	.

把上面的沙砾和污垢都刮掉。

[bɔɪl] [frʌm; frəm] [fɔːr] [tuː; tə] [faɪv] ['aʊərz] , [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə] [saɪz] .

Boil	**from**	**four**	**to**	**five**	**hours**	**,**	**according**	**to**	**size**	**.**
熬	从	四	到	五	小时	,	根据	到	尺寸	.

根据大小，煮四到五个小时。

[wen] [ðə; ði] [skɪn] ['iːzəli] [piːlz] [ɔːf] , [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [dʌn] .

When	**the**	**skin**	**easily**	**peels**	**off**	**,**	**it**	**is**	**done**	**.**
什么时候	这	皮肤	容易地	果皮	离开	,	它	是	完毕	.

当皮肤很容易剥落时，就说明已经完成了。

[plʌndʒ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] , [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [skɪn] ; [meɪk] [ə; eɪ] [gleɪz] ,

Plunge	**it**	**in**	**cold**	**water**	**,**	**and**	**remove**	**the**	**skin**	**;**	**make**	**a**	**glaze**	**,**
暴跌	它	在	寒冷的	水	,	和	消除	这	皮肤	;	制作	一个	釉	,

将其浸入冷水中，去除表皮；制成釉料。

[ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ] [ɪn] [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['mænər] :

and	**garnish**	**in**	**the**	**following**	**manner**	**:**
和	装饰	在	这	下列的	方式	:

并按以下方式装饰：

— [pʊt] [wʌn] [hæf] - [aʊns] [ʌv; əv] ['dʒelətn] [tuː; tə] [soʊk] [ɪn] [æz; əz] [mʌtʃ] ['wɔːtər] [æz; əz] [wɪl] [soʊk] [ˌaɪ 'tiː]

—	**Put**	**one**	**half**	**-**	**ounce**	**of**	**gelatine**	**to**	**soak**	**in**	**as**	**much**	**water**	**as**	**will**	**soak**	**it**
—	放	一	一半	-	盎司	的	明胶	到	浸泡	在	作为	很多	水	作为	将要	浸泡	它

[tuː; tə] [ðə; ði] ['θɪknəs] [ʌv; əv] [kriːm] .

to	**the**	**thickness**	**of**	**cream**	**.**
到	这	厚度	的	奶油	.

—将半盎司明胶放入水中浸泡，直至其达到奶油般的稠度。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [meltid] , ['kʌlər] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] [ʌv; əv] ['braʊnɪŋ] , [ænd; ənd] [gleɪz] [ðə; ði]

When	**it**	**is**	**melted**	**,**	**colour**	**with**	**a**	**few**	**drops**	**of**	**browning**	**,**	**and**	**glaze**	**the**
什么时候	它	是	融化	,	颜色	和	一个	很少	滴	的	褐变	,	和	釉	这

[hæm] .

ham	**.**
火腿	.

融化后，加入几滴上色剂，给火腿上釉。

[meɪk] [æn; ən]['aɪsɪŋ][wɪð; wɪθ] [tuː] [tiː] - ['spuːn,fʊlz] [ʌv; əv][kɔːrn] - ['flaʊər] , [ænd; ənd][wʌn] [aʊns] [freʃ]
Make **an** **icing** **with** **two** **tea** **-** **spoonfuls** **of** **corn** **-** **flour** **,** **and** **one** **ounce** **fresh**
制作 一个 糖霜 和 二 茶 - 一勺 的 玉米 - 面粉 , 和 一 盎司 新鲜的
['bʌtər] .
butter **.**
黄油 .

用两茶匙玉米淀粉和一盎司新鲜黄油制作糖霜。

['ɔːrnəmənt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['peɪpər][ˌkɔːrə'net] .
Ornament **with** **a** **paper** **coronet** **.**
装饰品 和 一个 纸 冠 .

带有纸质小冠的装饰品。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['bʌntʃɪz] [ʌv; əv] ['pɑːrsli] [ænd; ənd]['peɪpər] [frɪl] .
Garnish **with** **bunches** **of** **parsley** **and** **paper** **frill** **.**
装饰 和 成捆 的 香菜 和 纸 褶边 .

用成束的欧芹和纸花边装饰。

[ðɪs] [gleɪz] [wɪl] [duː][fɔːr; fər][ɔːl][kaɪndz][ʌv; əv] [miːt] [ri'kwaiərɪŋ][tuː; tə][biː; bi] [gleɪzd] . [-]
This **glaze** **will** **do** **for** **all** **kinds** **of** **meat** **requiring** **to** **be** **glazed** **.** **[** **36** **]**
这 釉 将要 做 为了 全部 种类 的 肉 需要 到 是 釉面 . [-]

这种釉料适用于所有需要上釉的肉类。[36]

[bɔɪld] [leg] [ʌv; əv] [pɔːrk] .
BOILED **LEG** **OF** **PORK** **.**
煮沸 腿 的 猪肉 .

水煮猪腿。

[pʊt][ə; eɪ][leg][ʌv; əv][pɔːrk][ɑːn][tuː; tə][bɔɪl] .
Put **a** **leg** **of** **pork** **on** **to** **boil** **.**
放 一个 腿 的 猪肉 在 到 熬 .

把猪腿放进锅里煮。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [bɔɪld] [wʌn]['aʊər] , [hæv; həv] [tuː] ['kærəts] , [hæf][ə; eɪ]['tɜːrnɪp] ,
When **it** **has** **boiled** **one** **hour** **,** **have** **two** **carrots** **,** **half** **a** **turnip** **,**
什么时候 它 有 煮沸 一 小时 , 有 二 胡萝卜 , 一半 一个 芜菁 ,

煮了一个小时后，加入两根胡萝卜、半个芜菁。

[ænd; ənd][wʌn]['pɑːrsnɪp][taɪd][ɪn][ə; eɪ]['kɑːt(ə)n] [klɔːθ] , [ænd; ənd][bɔɪl][wɪð; wɪθ][pɔːrk][fɔːr; fər] ['gɑːniʃɪŋ]
and **one** **parsnip** **tied** **in** **a** **cotton** **cloth** **,** **and** **boil** **with** **pork** **for** **garnishing**
和 一 欧防风 系 在 一个 棉布 布 , 和 熬 和 猪肉 为了 装饰
.
:
.

将一根欧洲防风草用棉布包好，与猪肉一起煮，作为配菜。

[hæv; həv][hæf] - [ə; eɪ] - [paɪnt][ʌv; əv][splɪt] [piːz] [soʊkt] ['oʊvər] [naɪt] .
Have **half** **-** **a** **-** **pint** **of** **split** **pease** **soaked** **over** **night** **.**
有 一半 - 一个 - 品脱 的 分裂 请 浸泡过 超过 夜晚 .

将半品脱去皮的豌豆浸泡过夜。

[taɪ][ðə; ði] [piːz] [ʌp] ['luːsli] [ɪn][ə; eɪ]['næpkɪn] , [ænd; ənd][bɔɪl][ɪn][ðə; ði] [seɪm] [pɑːt][wɪð; wɪθ][ðə; ði][pɔːrk]
Tie **the** **pease** **up** **loosely** **in** **a** **napkin** **,** **and** **boil** **in** **the** **same** **pot** **with** **the** **pork**
领带 这 请 向上 松散地 在 一个 餐巾 , 和 熬 在 这 相同的 锅 和 这 猪肉
.
:
.

将豌豆用餐巾松松地包起来，与猪肉一起放在同一个锅里煮。

[ə; eɪ][leg][ʌv; əv][pɔːrk] ['weɪɪŋ] [eɪt] [paʊndz] [wɪl] [teɪk] [tuː] ['aʊərz][ænd; ənd][ə; eɪ] - [hæf] .
A **leg** **of** **pork** **weighing** **eight** **pounds** **will** **take** **two** **hours** **and** **a** **-** **half** **.**
一个 腿 的 猪肉 称重 八 磅 将要 拿 二 小时 和 一个 - 一半 .

一条重八磅的猪腿需要两个半小时才能烤熟。

[dɪʃ] , [ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] .

Dish	**,**	**and**	**garnish**	**with**	**the**	**vegetables**	**.**
盘子	,	和	装饰	和	这	蔬菜	.

将菜肴盛出，并用蔬菜装饰。

[sɜːrv] [ðə; ði] [piːz] ['pʊdɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] ['seprət] [dɪʃ] .

Serve	**the**	**pease**	**pudding**	**in**	**a**	**separate**	**dish**	**.**
服务	这	请	布丁	在	一个	分离	盘子	.

将豌豆布丁盛放在另一个盘子里。

[roʊst] [leg] [ʌv; əv] [pɔːrk] .

ROAST	**LEG**	**OF**	**PORK**	**.**
烤	腿	的	猪肉	.

烤猪腿。

[meɪk] [æn; ən][ɪn'sɪʒ(ə)n] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][skɪn][ænd; ənd] [fleʃ] ; [fɪl] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['stʌfɪŋ] [ʌv; əv]

Make	**an**	**incision**	**between**	**the**	**skin**	**and**	**flesh**	**;**	**fill**	**it**	**with**	**a**	**stuffing**	**of**
制作	一个	切口	之间	这	皮肤	和	肉	;	充满	它	和	一个	馅	的

[bred] - [krʌmz] ,

bread	**-**	**crumbs**	**,**
面包	-	面包屑	,

在皮和肉之间切开一个口子；在口子里填入面包屑馅料。

[wʌn] [eg] , ['fleɪvərd] [wɪð; wɪθ]['ʌnjən][ænd; ənd][seɪdʒ] ; [soʊ][ðə; ði] ['krevɪs] [wɪð; wɪθ][twaɪn] .

one	**egg**	**,**	**flavoured**	**with**	**onion**	**and**	**sage**	**;**	**sew**	**the**	**crevice**	**with**	**twine**	**.**
一	蛋	,	调味	和	洋葱	和	圣人	;	缝	这	裂缝	和	缠绕	.

一个鸡蛋，用洋葱和鼠尾草调味；用细绳缝合缝隙。

[skɔːr] [ðə; ði][pɔːrk][baɪ] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði][raɪnd][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ʃɑːrp] [naɪf] [ɪn][strɪps] , [æn; ən] [ɪntʃ] [ə'pɑːrt]

Score	**the**	**pork**	**by**	**cutting**	**the**	**rhind**	**with**	**a**	**sharp**	**knife**	**in**	**strips**	**,**	**an**	**inch**	**apart**
分数	这	猪肉	经过	切割	这	莱茵河	和	一个	锋利的	刀	在	条状物	,	一个	英寸	除

.

:
.

用锋利的刀在猪后腿上划出条状，每条间隔一英寸。

[roʊst] [fɔːr; fər] [θriː] ['aʊərz] ; [kiːp] [wel] ['beɪstɪd] .

Roast	**for**	**three**	**hours**	**;**	**keep**	**well**	**basted**	**.**
烤	为了	三	小时	;	保持	出色地	涂油	.

烤制三小时；期间要经常涂抹酱汁。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ]['æp(ə)l] [sɔːs] [ɪn][ə; eɪ][boʊt] , [ænd; ənd] [braʊn] ['greɪvi] .

Serve	**with**	**apple**	**sauce**	**in**	**a**	**boat**	**,**	**and**	**brown**	**gravy**	**.**
服务	和	苹果	酱	在	一个	船	,	和	棕色的	肉汁	.

佐以苹果酱（盛于小船状容器中）和棕色肉汁。

[pɪlaʊ] [ˌeɪ 'juː] ['rɪz] .

PILLAU	**AU**	**RIZ**	**.**
皮劳	澳大利亚	里兹	.

米饭丸子。

[bɔɪl][ə; eɪ] [tiː] - ['kʌpfʊl][ʌv; əv][raɪs][ɪn][koʊld]['wɔːtər][fɔːr; fər][ten] ['mɪnɪts] ,

Boil	**a**	**tea**	**-**	**cupful**	**of**	**rice**	**in**	**cold**	**water**	**for**	**ten**	**minutes**	**,**
熬	一个	茶	-	一杯	的	米	在	寒冷的	水	为了	十	分钟	,

将一茶杯米放入冷水中煮十分钟，

[ðen] [teɪk] [ə; eɪ][roʊst] ['tʃɪkɪn] [frʌm; frəm][ə; eɪ] ['priːviəs] ['deɪz] ['dɪnər] ;

then	**take**	**a**	**roast**	**chicken**	**from**	**a**	**previous**	**day's**	**dinner**	**;**
然后	拿	一个	烤	鸡	从	一个	以前的	天	晚餐	;

然后拿出前一天晚餐剩下的烤鸡；

[set] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [stuː] - [pæn] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [raɪs] ['oʊvər] , [ænd; ənd] [wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

set	it	into	a	stew	-	pan	with	the	rice	over	,	and	one	ounce	of	butter	,
放	它	进入	一个	炖	-	平底锅	和	这	米	超过	,	和	一	盎司	的	黄油	,

把它放入炖锅里，盖上米饭，再加入一盎司黄油。

[hæf] [ʌv; əv] [æn; ən] ['ʌnjən] , [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] [meɪs] , ['pepər] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [kʌp] [ʌv; əv] [stɑːk] .

half	of	an	onion	,	a	piece	of	mace	,	pepper	and	salt	,	and	a	cup	of	stock	.
一半	的	一个	洋葱	,	一个	片	的	锤	,	胡椒	和	盐	,	和	一个	杯子	的	库存	.

半个洋葱、一块肉豆蔻、胡椒粉和盐，以及一杯高汤。

['sɪmər] ['sloʊli] [fɔːr; fər] [θriː] - ['kwɔːrtərz] [ʌv; əv] [æn; ən] ['aʊər] .

Simmer	slowly	for	three	-	quarters	of	an	hour	.
煨	缓慢地	为了	三	-	四分之一	的	一个	小时	.

小火慢炖四十五分钟。

[dɪʃ] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [raɪs] [ɔːl] ['oʊvər] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] . [-]

Dish	with	the	rice	all	over	the	chicken	.	[	37	]
盘子	和	这	米	全部	超过	这	鸡	.	[	-	]

米饭盖在鸡肉上。[37]

[bɔɪld] ['tʃɪkɪn] .

BOILED	CHICKEN	.
煮沸	鸡	.

水煮鸡。

[trʌs] [ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði] [legz] [ɔːf] [æt; ət] [ðə; ði] ['sekənd] [dʒɔɪnt] .

Truss	a	chicken	by	cutting	the	legs	off	at	the	second	joint	.
桁架	一个	鸡	经过	切割	这	腿	离开	在	这	第二	联合的	.

将鸡腿从第二个关节处切断，然后捆扎起来。

[stɪk] [ðə; ði] [legz] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['bɑːdi] , [meɪk] [ə; eɪ] ['pɑːrsli] [sɔːs] , [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] .

Stick	the	legs	into	the	body	,	make	a	parsley	sauce	,	and	pour	over	the	chicken	.
戳	这	腿	进入	这	身体	,	制作	一个	香菜	酱	,	和	倒	超过	这	鸡	.

将鸡腿插入鸡身，制作欧芹酱，然后淋在鸡肉上。

[taɪm] [tuː; tə] [kʊk] , [wʌn] ['aʊər] .

Time	to	cook	,	one	hour	.
时间	到	厨师	,	一	小时	.

烹饪时间：一小时。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['striːki] [bɔɪld] ['beɪkən] [ɪn] [ə; eɪ] ['seprət] [dɪʃ] .

Serve	with	streaky	boiled	bacon	in	a	separate	dish	.
服务	和	条纹状的	煮沸	熏肉	在	一个	分离	盘子	.

配上煮熟的五花肉，盛于另一盘中。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [fjuː] [naɪs] - [ʃeɪpt] ['vedʒtəb(ə)lz] .

Garnish	with	a	few	nice	-	shaped	vegetables	.
装饰	和	一个	很少	好的	-	形状	蔬菜	.

用一些形状好看的蔬菜装饰。

[roʊst] [graʊs] .

ROAST	GROUSE	.
烤	松鸡	.

烤松鸡。

[ðɪs] [bɜːrd][mʌst; məst][biː; bi] ['roʊstɪd] [wɪð; wɪθ] [greɪt] [ker] , [bɪ'fɔːr] [ə; eɪ] [klɪr] ['faɪər] , [fɔːr; fər] ['twenti]

This	bird	must	be	roasted	with	great	care	,	before	a	clear	fire	,	for	twenty
这	鸟	必须	是	烤	和	伟大的	关心	,	前	一个	清除	火	,	为了	二十

['mɪnɪts] .

minutes	.
分钟	.

这只鸟必须小心翼翼地烤制，在明火前烤二十分钟。

[sʌm; səm] ['pɝːsənz] [laɪk] [ɔːl] [θɪŋz] [wel] [dʌn] , [bʌt; bət][ðə; ðɪ]['prɑːpər] [weɪ] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] ['ʌndər] -

Some	persons	like	all	things	well	done	,	but	the	proper	way	is	to	be	under	-
一些	人	喜欢	全部	事物	出色地	完毕	,	但	这	恰当的	方式	是	到	是	在下面	-

[dʌn] .

done	.
完毕	.

有些人喜欢把所有事情都做到完美，但正确的做法是做得不够完美。

[beɪst] [wel] , [ænd; ənd] [dɪʃ] [ɑːn][ə; eɪ] ['bʌtərd] [toʊst] .

Baste	well	,	and	dish	on	a	buttered	toast	.
绷	出色地	,	和	盘子	在	一个	涂黄油的	吐司	.

充分浇汁，然后盛在涂抹了黄油的吐司上。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][pə'teɪtoʊ] [tʃɪps] , [bred] [sɔːs] , [ænd; ənd] [bred] - [krʌmz] .

Serve	with	potato	chips	,	bread	sauce	,	and	bread	-	crumbs	.
服务	和	土豆	芯片	,	面包	酱	,	和	面包	-	面包屑	.

配薯片、面包酱和面包屑食用。

[roʊst] [her] .

ROAST	HARE	.
烤	野兔	.

烤野兔。

[her] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kept] [fɔːr; fər][ə; eɪ] [wiːk] [bɪ'fɔːr] ['roʊstɪŋ] .

Hare	should	be	kept	for	a	week	before	roasting	.
野兔	应该	是	保留	为了	一个	星期	前	烘焙	.

烤野兔前应先腌制一周。

[soʊk] [ænd; ənd] [wɑːʃ] [ɪn][koʊld]['wɔːtər] , [ænd; ənd][draɪ][ɑːn][ə; eɪ] [kliːn] ['taʊəl] .

Soak	and	wash	in	cold	water	,	and	dry	on	a	clean	towel	.
浸泡	和	洗	在	寒冷的	水	,	和	干燥	在	一个	干净的	毛巾	.

用冷水浸泡清洗，然后用干净的毛巾擦干。

[meɪk] [ə; eɪ] ['stʌfɪŋ] [ʌv; əv] [bred] - [krʌmz] , [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] , [wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] [biːf] ['suːɪt] ,

Make	a	stuffing	of	bread	-	crumbs	,	chopped	parsley	,	one	ounce	of	beef	suet	,
制作	一个	馅	的	面包	-	面包屑	,	切碎	香菜	,	一	盎司	的	牛肉	羊脂	,

用面包屑、切碎的欧芹和一盎司牛油做成馅料。

[pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ðɪ]['lɪvər] [bɔɪld] [ænd; ənd] ['faɪnli] [tʃɑːpt] , ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [wʌn] [eg] [ænd; ənd]

part	of	the	liver	boiled	and	finely	chopped	,	pepper	and	salt	,	one	egg	and
部分	的	这	肝	煮沸	和	精细地	切碎	,	胡椒	和	盐	,	一	蛋	和

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['ketʃəp] .

a	little	ketchup	.
一个	小的	番茄酱	.

一部分鸡肝煮熟切碎，加胡椒粉、盐、一个鸡蛋和少许番茄酱。

[stʌf] [ðə; ðɪ] [her] ; [trʌs] [baɪ] ['pleɪsɪŋ] [ðə; ðɪ][haɪnd][ænd; ənd] [fɔːr] [legz] [flæt] [ə'genst] [ðə; ðɪ][saɪdz] ;

Stuff	the	hare	;	truss	by	placing	the	hind	and	fore	legs	flat	against	the	sides	;
东西	这	野兔	;	桁架	经过	放置	这	后	和	前	腿	平坦的	反对	这	侧面	;

将野兔填塞；将后腿和前腿平放在两侧进行捆扎；

[set][ðə; ðɪ] [hed] [bæk] [tuː; tə][rest][ɑːn][ðə; ðɪ] ['ʃəuldəz] ;

set	the	head	back	to	rest	on	the	shoulders	;
放	这	头	后退	到	休息	在	这	肩膀	;

将头放回肩膀上；

[stɪk] [ə; eɪ] ['trʌsɪŋ] ['niːd(ə)l] [θruː] [ðə; ði] [hed] [ʌv; əv][ðə; ði] [her] , [tuː; tə] [kiːp] [bæk] [ðə; ði] [hed] ;

stick	a	trussing	needle	through	the	head	of	the	hare	,	to	keep	back	the	head	;
戳	一个	桁架	针	通过	这	头	的	这	野兔	,	到	保持	后退	这	头	;

将一根捆扎针穿过野兔的头部，以固定住头部；

[beɪst] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] [ænd; ənd] [swiːt] [mɪlk] .

baste	with	butter	and	sweet	milk	.
绷	和	黄油	和	甜的	牛奶	.

涂上黄油和甜牛奶。

[kʊk] [fɔːr; fər] [tuː] ['aʊərz] ; [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['greɪvi][ænd; ənd] [red] ['kɜːrənt] ['dʒeli] . [-]

Cook	for	two	hours	;	serve	with	a	gravy	and	red	currant	jelly	.	[	38	]
厨师	为了	二	小时	;	服务	和	一个	肉汁	和	红色的	黑醋栗	果冻	.	[	-	]

煮两个小时；配肉汁和红醋栗果冻食用。[38]

[roʊst] ['ræbɪt]

ROAST	RABBIT
烤	兔子

烤兔肉

[ɪz] [kʊkt] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] [æz; əz] [roʊst] [her] .

Is	cooked	in	the	same	manner	as	roast	hare	.
是	煮熟	在	这	相同的	方式	作为	烤	野兔	.

烹饪方法与烤野兔相同。

[tuː; tə] [bɔɪl] ['ræbəts] [hoʊl] .

TO	BOIL	RABBITS	WHOLE	.
到	熬	兔子	所有的	.

将兔子整只煮熟。

[trʌs] [seɪm] [æz; əz][ə; eɪ] [roʊst] [her] ; [bɔɪl]['dʒentli][fɔːr; fər][wʌn]['aʊər][ænd; ənd][ə; eɪ] - [hæf] ; [sɜːrv]

Truss	same	as	a	roast	hare	;	boil	gently	for	one	hour	and	a	-	half	;	serve
桁架	相同的	作为	一个	烤	野兔	;	熬	轻轻地	为了	一	小时	和	一个	-	一半	;	服务

[wɪð; wɪθ]['ʌnjən] [sɔːs] .

with	onion	sauce	.
和	洋葱	酱	.

像烤野兔一样捆扎；小火慢煮一个半小时；佐以洋葱酱食用。

[ɪf] [ðer; ðər][ɪz][ə; eɪ] [per] [ʌv; əv]['ræbəts] , [dɪʃ] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [rɪ'vɜːrst] [weɪ] ,

If	there	is	a	pair	of	rabbits	,	dish	them	in	a	reversed	way	,
如果	那里	是	一个	一对	的	兔子	,	盘子	他们	在	一个	反转	方式	,

如果有一对兔子，就把它们反过来盛盘。

[ænd; ənd] [pɔːr] [ðə; ði]['ʌnjən] [sɔːs] ['oʊvər] .

and	pour	the	onion	sauce	over	.
和	倒	这	洋葱	酱	超过	.

然后淋上洋葱酱。

- [ʌv; əv] ['ræbɪt] .

FRIGEDEL	OF	RABBIT	.
-	的	兔子	.

兔肉馅饼。

[pɪk] [ðə; ði] [miːt] [frʌm; frəm][ðə; ði][legz][ʌv; əv][ðə; ði]['ræbəts] [ðæt] [ðə; ði] ['fɪlɪts] [hæv; həv] [bɪn] ['teɪkən]

Pick	the	meat	from	the	legs	of	the	rabbits	that	the	fillets	have	been	taken
挑选	这	肉	从	这	腿	的	这	兔子	那	这	鱼片	有	到过	已采取

[frʌm; frəm] ;

from	;
从	;

从已经取下兔肉的兔子腿上挑出肉；

[tʃɑ:p] [faɪn] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['pɑ:rsli] , [ə; eɪ] [smɔ:l] ['ʌnjən] , ['pepər] , [ænd; ənd][sɔ:lt] .

chop	fine	with	a	little	parsley	,	a	small	onion	,	pepper	,	and	salt	.
劈	美好的	和	一个	小的	香菜	,	一个	小的	洋葱	,	胡椒	,	和	盐	.

切碎，加入少许欧芹、一小块洋葱、胡椒粉和盐。

[soʊk] [tu:] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] [bred] [ɪn] [swi:t] [mɪlk] ; [pres] [aʊt][ðə; ði][mɪlk] ;

Soak	two	slices	of	bread	in	sweet	milk	;	press	out	the	milk	;
浸泡	二	切片	的	面包	在	甜的	牛奶	;	按	出去	这	牛奶	;

将两片面包浸泡在甜牛奶中；挤出牛奶；

[ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə][ðə; ði] [mɪnst] ['ræbɪt] [wʌn] [eg] ,

and	add	to	the	minced	rabbit	one	egg	,
和	添加	到	这	剁碎	兔子	一	蛋	,

在兔肉馅中加入一个鸡蛋，

[ænd; ənd][fɔ:rm]['ɪntu:][æn; ən]['oʊv(ə)l] [ʃeɪp] [ænd; ənd][fraɪ][fɔ:r; fər] [ˌfɪf'ti:n] ['mɪnɪts] [ə; eɪ] [laɪt] - [braʊn]

and	form	into	an	oval	shape	and	fry	for	fifteen	minutes	a	light	-	brown
和	形式	进入	一个	椭圆形	形状	和	炒	为了	十五	分钟	一个	光	-	棕色的

['kʌlər] .

colour	.
颜色	.

捏成椭圆形，煎炸十五分钟至浅棕色。

[sɜ:rv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [braʊn] [sɔ:s] [wɪð; wɪθ]['keɪpəz][ɪn][ˌaɪ 'ti:] .

Serve	with	a	brown	sauce	with	capers	in	it	.
服务	和	一个	棕色的	酱	和	刺山柑	在	它	.

佐以加入刺山柑的棕色酱汁食用。

['bi:fsteɪk] [paɪ] .

BEEFSTEAK	PIE	.
牛排	馅饼	.

牛排馅饼。

[wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv][ðə; ði][best] ['bi:fsteɪk] ['bi:tn] [ænd; ənd] ['sprɪŋkld] [wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd][sɔ:lt]

One	pound	of	the	best	beefsteak	beaten	and	sprinkled	with	pepper	and	salt
一	磅	的	这	最好的	牛排	被打败	和	撒上	和	胡椒	和	盐

.

:

.

一磅上等牛排，捶打后撒上胡椒粉和盐。

[kʌt] [ɪn] [skwer] ['pi:sɪz] , [dredʒ] [wɪð; wɪθ]['flaʊər][ænd; ənd][roʊl][ʌp][ɪn] [ni:t] [roʊlz] ,

Cut	in	square	pieces	,	dredge	with	flour	and	roll	up	in	neat	rolls	,
切	在	正方形	件	,	疏通	和	面粉	和	卷	向上	在	整洁的	卷	,

切成方块，裹上面粉，卷成整齐的小卷。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɑ:pt] ['ʌnjənz] .

with	a	little	chopped	onions	.
和	一个	小的	切碎	洋葱	.

加少许洋葱碎。

[pleɪs] [æt; ət][ðə; ði] ['bɑ:təm] [ʌv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] [tu:] ['ʃi:ps] ['kidniz] , [kʌt][ɪn]['slaɪsɪz] ,

Place	at	the	bottom	of	the	dish	two	sheep's	kidneys	,	cut	in	slices	,
地方	在	这	底部	的	这	盘子	二	羊的	肾脏	,	切	在	切片	,

在盘子底部放上两个切片的羊肾，

[ænd; ənd] [tu:] [hɑ:rd] - [bɔɪld] [egz] [leɪd] [θru:] [ðə; ði][paɪ] , [ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ] [pʌf] [peɪst] .

and	two	hard	-	boiled	eggs	laid	through	the	pie	,	and	cover	with	puff	paste	.
和	二	难的	-	煮沸	鸡蛋	铺设	通过	这	馅饼	,	和	覆盖	和	噗	粘贴	.

在馅饼里放两个煮熟的鸡蛋，再盖上酥皮。

[ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] [ʌv; əv] [sɔːs] [ænd; ənd] [tuː] ['glæsɪz] [ʌv; əv] [stɑːk] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] [ðə; ði] [paɪ]

A	few	drops	of	sauce	and	two	glasses	of	stock	may	be	added	to	the	pie
一个	很少	滴	的	酱	和	二	眼镜	的	库存	可能	是	额外	到	这	馅饼

. [-]

. [39]

. [-]

可以在馅饼里加入几滴酱汁和两杯高汤。[39]

[roʊst] ['pɑːrtrɪdʒ] .

ROAST	PARTRIDGES	.
烤	鹧鸪	.

烤鹧鸪。

[pɪk] [ænd; ənd] [drɔː] [ænd; ənd] [kliːn] [ðiːz] [bɜːrdz] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [faʊlz] .

Pick	and	draw	and	clean	these	birds	the	same	as	fowls	.
挑选	和	画	和	干净的	这些	鸟类	这	相同的	作为	家禽	.

像处理家禽一样挑选、处理和清洗这些鸟类。

[duː] [nɑːt] [kʌt] [ɔːf] [ðə; ði] ['hedz] ; [twɪst] [ðə; ði] [nek] [raʊnd] [ðə; ði] [wɪŋ] ;

Do	not	cut	off	the	heads	;	twist	the	neck	round	the	wing	;
做	不是	切	离开	这	头部	;	捻	这	脖子	圆形的	这	翼	;

不要砍掉头部；将颈部缠绕在翅膀上；

[brɪŋ] [ðə; ði] [hed] [tuː; tə] [ðə; ði] [brest] .

bring	the	head	to	the	breast	.
带来	这	头	到	这	胸部	.

将头抱向胸部。

[ðə; ði] [legz] [ænd; ənd] [wɪŋz] [meɪ] [biː; bi] [trʌst] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [ə; eɪ] [faʊlz] .

The	legs	and	wings	may	be	trussed	the	same	as	a	fowl's	.
这	腿	和	翅膀	可能	是	桁架	这	相同的	作为	一个	家禽的	.

腿和翅膀的捆绑方式可以和家禽一样。

[ðə; ði] [fiːt] [ɑːr; ər] [left] [ɑːn] [ænd; ənd] [krɔːst] [wʌn] ['oʊvər] [ðə; ði] ['ʌðər] .

The	feet	are	left	on	and	crossed	one	over	the	other	.
这	脚	是	左边	在	和	交叉	一	超过	这	其他	.

双脚留在原地，一只脚搭在另一只脚上。

[beɪst] [wel] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] [bɪ'fɔːr] [ə; eɪ] [klɪr] ['faɪər] .

Baste	well	with	butter	before	a	clear	fire	.
绷	出色地	和	黄油	前	一个	清除	火	.

在生起明火之前，用黄油充分涂抹锅底。

[ə; eɪ] ['pɑːrtrɪdʒ] [wɪl] [teɪk] [frʌm; frəm] ['twenti] ['mɪnɪts] [tuː; tə] [hæf] - [æn; ən] - ['aʊər] , [ænd; ənd] [ə; eɪ]

A	partridge	will	take	from	twenty	minutes	to	half	-	an	-	hour	,	and	a
一个	鹧鸪	将要	拿	从	二十	分钟	到	一半	-	一个	-	小时	,	和	一个

['feznt] [θriː] - ['kwɔːrtərz] [ʌv; əv] [æn; ən] ['aʊər] .

pheasant	three	-	quarters	of	an	hour	.
野鸡	三	-	四分之一	的	一个	小时	.

烤一只鹧鸪需要二十分钟到半小时，烤一只野鸡需要四十五分钟。

[sɜːrv] [ɑːn] ['toʊstɪd] [bred] , [wɪð; wɪθ] ['greɪvi] [ænd; ənd] [bred] [sɔːs] .

Serve	on	toasted	bread	,	with	gravy	and	bread	sauce	.
服务	在	烤过的	面包	,	和	肉汁	和	面包	酱	.

配烤面包、肉汁和面包酱食用。

['blækkɒk] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [sɜːrvd] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] [wei] .

Blackcock	should	be	served	in	the	same	way	.
黑鸡	应该	是	服务	在	这	相同的	方式	.

黑鸡也应该用同样的方法烹制。

['ræbɪt] [paɪ] .
RABBIT PIE .
兔子 馅饼 .

兔肉馅饼。

[kʌt] [ʌp] [ə; eɪ] ['ræbɪt] ['ɪntuː] [dʒɔɪnts] , [iːtʃ] [leg] [ɪn] [tuː] , [ðə; ðɪ] [bæk] [ɪn] [θriː] ['piːsɪz] ,
Cut up a rabbit into joints , each leg in two , the back in three pieces ,
切 向上 一个 兔子 进入 关节 , 每个 腿 在 二 , 这 后退 在 三 件 ,

将兔子切成块，每条腿切成两段，背部切成三段。

[ðə; ðɪ] [brest] [ɪn] [tuː] ['piːsɪz] .
the breast in two pieces .
这 胸部 在 二 件 .

鸡胸肉分成两块。

['pepər] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [dʌst] [wɪð; wɪθ] ['flaʊər] ; [bɔɪl] [tuː] [egz] [hɑːrd] , [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm] [ɪn]
Pepper and salt , dust with flour ; boil two eggs hard , and cut them in
胡椒 和 盐 , 灰尘 和 面粉 ; 熬 二 鸡蛋 难的 , 和 切 他们 在
['kwɔːrtərz] ,
quarters ,
四分之一 ,

撒上胡椒粉和盐，裹上面粉；将两个鸡蛋煮熟，切成四等份。

[kʌt] [ə; eɪ] [smɔːl] ['ʌnjən] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] ; [pleɪs] [sʌm; səm] ['ʌnjənz] [æt; ət] [ðə; ðɪ] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [ðə; ðɪ]
cut a small onion in small pieces ; place some onions at the bottom of the
切 一个 小的 洋葱 在 小的 件 ; 地方 一些 洋葱 在 这 底部 的 这
[dɪʃ] ,
dish ,
盘子 ,

将一个小洋葱切成小块；将一些洋葱块放在盘子底部。

[ðen] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] ['ræbɪt] [ænd; ənd] [sʌm; səm] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] ['beɪkən] [ænd; ənd] [hɑːrd] - [bɔɪld] [egz]
then a layer of rabbit and some slices of bacon and hard - boiled eggs
然后 一个 层 的 兔子 和 一些 切片 的 熏肉 和 难的 - 煮沸 鸡蛋
.
:
.

然后铺上一层兔肉、几片培根和煮鸡蛋。

[fɪl] [ðə; ðɪ] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['ræbɪt] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] [ʌv; əv] ['wustəʃiə] [sɔːs] ,
Fill the dish with rabbit , add a few drops of Worcestershire sauce ,
充满 这 盘子 和 兔子 , 添加 一个 很少 滴 的 伍斯特郡 酱 ,

将兔肉放入盘中，加入几滴伍斯特沙司。

[tuː] ['glæsɪz] [ʌv; əv] [stɑːk] [ɔːr] ['wɔːtər] .
two glasses of stock or water .
二 眼镜 的 库存 或者 水 .

两杯高汤或水。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [ə'merɪkən] [peɪst] . [-]
Cover with American paste . [40]
覆盖 和 美国人 粘贴 . [-]

涂上美式浆糊。[40]

['sɔːsɪz] [fɔːr; fər] [dʒɔɪnts] .
SAUCES FOR JOINTS .
酱汁 为了 关节 .

关节酱汁。

[hɔːrs] - ['rædɪʃ] [sɔːs] [fɔːr; fər] [roʊst] [biːf] .
HORSE - RADISH SAUCE FOR ROAST BEEF .
马 - 萝卜 酱 为了 烤 牛肉 .

烤牛肉配辣根酱。

[greɪt] [wʌn] [stɪk] [ʌv; əv] [hɔːrs] - ['rædɪʃ] ; [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɑːn] [tuː; tə] [bɔɪl] [wɪð; wɪθ] [wʌn] [glæs] [ʌv; əv] [kriːm] ,

Grate	one	stick	of	horse	-	radish	;	put	it	on	to	boil	with	one	glass	of	cream	,
格特	一	戳	的	马	-	萝卜	;	放	它	在	到	熬	和	一	玻璃	的	奶油	,

将一根辣根磨碎，与一杯奶油一起煮沸。

[wʌn] [glæs] [ʌv; əv] [mɪlk] , ['pepər] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [stuː] [fɔːr; fər] [ten] ['mɪnɪts] .

one	glass	of	milk	,	pepper	and	salt	,	and	stew	for	ten	minutes	.
一	玻璃	的	牛奶	,	胡椒	和	盐	,	和	炖	为了	十	分钟	.

加入一杯牛奶、胡椒粉和盐，炖煮十分钟。

[sɜːrv] [ɪn] [ə; eɪ] [boʊt] [wɪð; wɪθ] [roʊst] [biːf] .

Serve	in	a	boat	with	roast	beef	.
服务	在	一个	船	和	烤	牛肉	.

将烤牛肉盛在船形容器中。

['keɪpər] [sɔːs] [fɔːr; fər] [bɔɪld] ['mʌt(ə)n] .

CAPER	SAUCE	FOR	BOILED	MUTTON	.
跳跃	酱	为了	煮沸	羊肉	.

酸豆酱配水煮羊肉。

[teɪk] [wʌn] ['brekfəst] - ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [ðə; ðɪ] ['lɪkər] [ðə; ðɪ] ['mʌt(ə)n] [hæz; həz] [bɪn] [bɔɪld] [ɪn] .

Take	one	breakfast	-	cupful	of	the	liquor	the	mutton	has	been	boiled	in	.
拿	一	早餐	-	一杯	的	这	酒	这	羊肉	有	到过	煮沸	在	.

取一早餐杯煮羊肉的汤汁。

[wet] [wɪð; wɪθ] [koʊld] ['wɔːtər] [wʌn] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [ænd; ənd] [stɜːr] ['ɪntuː] [ðə; ðɪ] ['bɔɪlɪŋ] ['lɪkər] ,

Wet	with	cold	water	one	spoonful	of	flour	,	and	stir	into	the	boiling	liquor	,
湿的	和	寒冷的	水	一	一勺	的	面粉	,	和	搅拌	进入	这	沸腾	酒	,

用冷水浸湿一勺面粉，然后搅拌到沸腾的液体中。

[wʌn] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['keɪpəz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] [ʌv; əv] [ðə; ðɪ] ['vɪnɪgər] .

one	spoonful	of	capers	and	a	few	drops	of	the	vinegar	.
一	一勺	的	刺山柑	和	一个	很少	滴	的	这	醋	.

一勺刺山柑和几滴醋。

[pɔːr] ['oʊvər] [ðə; ðɪ] ['mʌt(ə)n] [ɔːr] [sɜːrv] [ɪn] [ə; eɪ] [boʊt] .

Pour	over	the	mutton	or	serve	in	a	boat	.
倒	超过	这	羊肉	或者	服务	在	一个	船	.

将酱汁淋在羊肉上，或盛在小船里享用。

[roʊst] [leg] [ʌv; əv] ['mʌt(ə)n]

ROAST	LEG	OF	MUTTON
烤	腿	的	羊肉

烤羊腿

[ɪz] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ] [braʊn] [sɔːs] ['oʊvər] [ˌaɪ 'tiː] , [nɑːt] ['wɔːtər] , [fɔːr; fər] [ˌaɪ 'tiː] [teɪks] [ðə; ðɪ] [dʒuːs] [ə'weɪ] .

Is	served	with	brown	sauce	over	it	,	not	water	,	for	it	takes	the	juice	away	.
是	服务	和	棕色的	酱	超过	它	,	不是	水	,	为了	它	需要	这	汁	离开	.

上桌时要淋上棕色酱汁，而不是水，因为水会带走汤汁。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [red] ['kɜːrənt] ['dʒeli] .

Serve	with	red	currant	jelly	.
服务	和	红色的	黑醋栗	果冻	.

佐以红醋栗果冻食用。

['ʌnjən] [sɔːs] [fɔːr; fər] [roʊst] ['ʃoʊldər] [ʌv; əv] ['mʌt(ə)n] .

ONION	SAUCE	FOR	ROAST	SHOULDER	OF	MUTTON	.
洋葱	酱	为了	烤	肩膀	的	羊肉	.

烤羊肩肉配洋葱酱。

[piːl] [ænd; ənd] [slaɪs] [tuː] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [stuː] [tɪl] ['tendər] .

Peel	and	slice	two	onions	and	stew	till	tender	.
果皮	和	片	二	洋葱	和	炖	直到	投标	.

将两个洋葱去皮切片，炖至软烂。

[streɪn] [ðem; ðəm] , [pleɪs] [hæf] - [æn; ən] - [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn]

Strain	**them**	**,**	**place**	**half**	**-**	**an**	**-**	**ounce**	**of**	**butter**	**in**	**a**	**sauce**	**-**	**pan**	**,**	**add**	**one**
拉紧	他们	,	地方	一半	-	一个	-	盎司	的	黄油	在	一个	酱	-	平底锅	,	添加	一

[hæf] - [aʊns] [ʌv; əv]['flaʊər] ,

half	**-**	**ounce**	**of**	**flour**	**,**
一半	-	盎司	的	面粉	,

将它们沥干，在平底锅中放入半盎司黄油，加入半盎司面粉，

['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][wʌn][kʌp][ʌv; əv][mɪlk] .

pepper	**and**	**salt**	**,**	**and**	**one**	**cup**	**of**	**milk**	**.**
胡椒	和	盐	,	和	一	杯子	的	牛奶	.

胡椒粉、盐和一杯牛奶。

[stɜːr]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['ʌnjənz] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɪn][ə; eɪ][boʊt] . [-

Stir	**over**	**the**	**fire**	**till**	**it**	**boils**	**;**	**add**	**the**	**onions**	**,**	**and**	**serve**	**in**	**a**	**boat**	**.**	**[**	**41**
搅拌	超过	这	火	直到	它	沸腾	;	添加	这	洋葱	,	和	服务	在	一个	船	.	[	-

]

]

]

在火上搅拌至沸腾；加入洋葱，盛入小船中。[41]

['æp(ə)l] [sɔːs] [fɔːr; fər] [roʊst] [pɔːrk] .

APPLE	**SAUCE**	**FOR**	**ROAST**	**PORK**	**.**
苹果	酱	为了	烤	猪肉	.

烤猪肉配苹果酱。

[teɪk] [ə; eɪ][naɪs][sɔːft] ['kʊkɪŋ] ['æp(ə)l] , [kʌt]['ɪntuː]['slaɪsɪz] ,

Take	**a**	**nice**	**soft**	**cooking**	**apple**	**,**	**cut**	**into**	**slices**	**,**
拿	一个	好的	柔软的	烹饪	苹果	,	切	进入	切片	,

取一个口感软嫩的烹饪苹果，切成片，

[ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [stuː] - [pæn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv]['wɔːtər][ænd; ənd][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv]

and	**place**	**in**	**a**	**stew**	**-**	**pan**	**with**	**a**	**glass**	**of**	**water**	**and**	**a**	**piece**	**of**
和	地方	在	一个	炖	-	平底锅	和	一个	玻璃	的	水	和	一个	片	的

['bʌtər] [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ]['mɑːrb(ə)l] .

butter	**the**	**size**	**of**	**a**	**marble**	**.**
黄油	这	尺寸	的	一个	大理石	.

将它们放入炖锅中，加入一杯水和一块弹珠大小的黄油。

['kʌvər][ænd; ənd] [stuː] [tɪl] ['tendər] ; [pæs] [θruː] [ə; eɪ] ['pɔɪntɪd] ['streɪnər] ; ['swiːtn] ; [hiːt] [ɪn][pæn] ,

Cover	**and**	**stew**	**till**	**tender**	**;**	**pass**	**through**	**a**	**pointed**	**strainer**	**;**	**sweeten**	**;**	**heat**	**in**	**pan**	**,**
覆盖	和	炖	直到	投标	;	经过	通过	一个	尖	滤网	;	甜味	;	热	在	平底锅	,

[ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] .

and	**serve**	**hot**	**.**
和	服务	热的	.

盖上盖子炖至软烂；用尖头滤网过滤；加糖；在锅中加热，趁热食用。

[bred] [sɔːs] [fɔːr; fər] [roʊst] ['tʃɪkɪn] .

BREAD	**SAUCE**	**FOR**	**ROAST**	**CHICKEN**	**.**
面包	酱	为了	烤	鸡	.

烤鸡面包酱。

[piːl] [wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən] , [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [tiː] - ['kʌpfʊl]

Peel	**one**	**small**	**onion**	**,**	**and**	**put**	**it**	**into**	**a**	**sauce**	**-**	**pan**	**,**	**with**	**a**	**tea**	**-**	**cupful**
果皮	一	小的	洋葱	,	和	放	它	进入	一个	酱	-	平底锅	,	和	一个	茶	-	一杯

[ʌv; əv] [mɪlk] .

of	**milk**	**.**
的	牛奶	.

将一个小洋葱去皮，放入平底锅中，加入一杯牛奶。

[greɪt] [wʌn] [slaɪs] [ʌv; əv] [bred] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ðə; ði] [mɪlk] ; [let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] ;

Grate	**one**	**slice**	**of**	**bread**	**and**	**put**	**it**	**into**	**the**	**milk**	**;**	**let**	**it**	**boil**	**;**
格特	一	片	的	面包	和	放	它	进入	这	牛奶	;	让	它	熬	;

将一片面包磨碎放入牛奶中；煮沸；

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [kriːm] , [hæf] - [æn; ən] - [aʊns] [ʌv; əv] [freʃ] ['bʌtər] , ['pepər] [ænd; ənd] [sɔːlt] ,

add	**a**	**little**	**cream**	**,**	**half**	**-**	**an**	**-**	**ounce**	**of**	**fresh**	**butter**	**,**	**pepper**	**and**	**salt**	**,**
添加	一个	小的	奶油	,	一半	-	一个	-	盎司	的	新鲜的	黄油	,	胡椒	和	盐	,

[ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [roʊst] ['tʃɪkɪn] .

and	**serve**	**with**	**roast**	**chicken**	**.**
和	服务	和	烤	鸡	.

加入少许奶油、半盎司新鲜黄油、胡椒粉和盐，与烤鸡一起食用。

['pɑːrsli] [sɔːs] [fɔːr; fər] [bɔɪld] ['tʃɪkɪnz] .

PARSLEY	**SAUCE**	**FOR**	**BOILED**	**CHICKENS**	**.**
香菜	酱	为了	煮沸	鸡	.

欧芹酱汁，适合搭配水煮鸡。

[tʃɑːp] [sʌm; səm] [freʃ] [liːvz] [ʌv; əv] ['pɑːrsli] ['veri] [faɪn] ,

Chop	**some**	**fresh**	**leaves**	**of**	**parsley**	**very**	**fine**	**,**
劈	一些	新鲜的	树叶	的	香菜	非常	美好的	,

将一些新鲜的欧芹叶切碎，

[pleɪs] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɪn] [ə; eɪ] [stuː] - [pæn] [wɪð; wɪθ] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [ænd; ənd]

place	**two**	**ounces**	**of**	**butter**	**in**	**a**	**stew**	**-**	**pan**	**with**	**two**	**ounces**	**of**	**flour**	**,**	**and**
地方	二	盎司	的	黄油	在	一个	炖	-	平底锅	和	二	盎司	的	面粉	,	和

[melt] .

melt	**.**
熔化	.

在炖锅中放入两盎司黄油和两盎司面粉，融化。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['lɪkər] [frʌm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] ; [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] ;

Add	**one**	**cup**	**of**	**liquor**	**from**	**boilings**	**of**	**chicken**	**;**	**add**	**one**	**cup**	**of**	**milk**	**;**
添加	一	杯子	的	酒	从	沸腾	的	鸡	;	添加	一	杯子	的	牛奶	;

加入一杯煮鸡汤；加入一杯牛奶；

[stɜːr] [ɪn] [ðə; ði] ['pɑːrsli] ; [draɪ] [ðə; ði] ['æʃit] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['tʃɪkɪnz] [ɑːn] [ˌaɪ 'tiː] ,

stir	**in**	**the**	**parsley**	**;**	**dry**	**the**	**ashet**	**with**	**the**	**chickens**	**on**	**it**	**,**
搅拌	在	这	香菜	;	干燥	这	灰烬	和	这	鸡	在	它	,

拌入欧芹；将鸡放在灰烬上晾干。

[ænd; ənd] [pɔːr] [ðə; ði] [sɔːs] ['oʊvər] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] .

and	**pour**	**the**	**sauce**	**over**	**the**	**chicken**	**.**
和	倒	这	酱	超过	这	鸡	.

然后将酱汁淋在鸡肉上。

['gɑːrnɪʃ] ['tʃɪkɪnz] [wɪð; wɪθ] [roʊlz] [ʌv; əv] ['beɪkən] .

Garnish	**chickens**	**with**	**rolls**	**of**	**bacon**	**.**
装饰	鸡	和	卷	的	熏肉	.

用培根卷装饰鸡肉。

[mɪnt] [sɔːs] [fɔːr; fər] [roʊst] [læm] .

MINT	**SAUCE**	**FOR**	**ROAST**	**LAMB**	**.**
薄荷	酱	为了	烤	羊肉	.

烤羊肉配薄荷酱。

[wʌn] [glæs] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] , [hæf] - [ə; eɪ] - [glæs] [ʌv; əv] ['wɔːtər] , [wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] ,

One	**glass**	**of**	**vinegar**	**,**	**half**	**-**	**a**	**-**	**glass**	**of**	**water**	**,**	**one**	**ounce**	**of**	**brown**	**sugar**	**,**
一	玻璃	的	醋	,	一半	-	一个	-	玻璃	的	水	,	一	盎司	的	棕色的	糖	,

一杯醋，半杯水，一盎司红糖，

[tʃɑːp] [faɪn] [wʌn] [hæf] - ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] [freʃ] [mɪnt] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɪn] [ə; eɪ] [boʊt] . [-]

chop	fine	one	half	-	spoonful	of	fresh	mint	,	and	serve	in	a	boat	.	[	42	]
劈	美好的	一	一半	-	一勺	的	新鲜的	薄荷	,	和	服务	在	一个	船	.	[	-	]

将半勺新鲜薄荷切碎，放在小船里。[42]

['ɑːn.treɪ] [sɔːs] - [lɑː] ['tɑːrt] .

ENTRÉE	SAUCE	À	LA	TARTE	.
主菜	酱	-	洛杉矶	馅饼	.

挞状主菜酱汁。

[pleɪs] [hæf] - [æn; ən] - [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] [wɪð; wɪθ] [hæf] [æn; ən] ['ʌnjən] [mɪnst] [faɪn] ,

Place	half	-	an	-	ounce	of	butter	in	a	sauce	-	pan	with	half	an	onion	minced	fine	,
地方	一半	-	一个	-	盎司	的	黄油	在	一个	酱	-	平底锅	和	一半	一个	洋葱	剁碎	美好的	,

在平底锅中放入半盎司黄油和半个切碎的洋葱，

[sɪks] [drɑːps] [ʌv; əv] ['wustəʃiə] [sɔːs] , [sɪks] [drɑːps] [ʌv; əv] ['hɑːrvi] , [ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] [ʌv; əv] ['tʃɪli] ['vɪnɪgər] ,

six	drops	of	Worcestershire	sauce	,	six	drops	of	Harvey	,	a	few	drops	of	chili	vinegar	,
六	滴	的	伍斯特郡	酱	,	六	滴	的	哈维	,	一个	很少	滴	的	辣椒	醋	,

六滴伍斯特沙司，六滴哈维调味料，几滴辣椒醋，

[ə; eɪ] ['brekfəst] - ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [gʊd] [braʊn] [sɔːs] , [stɜːrd] ['ɪntuː] [ðə; ði] [sɔːs] - [pæn] ,

a	breakfast	-	cupful	of	good	brown	sauce	,	stirred	into	the	sauce	-	pan	,
一个	早餐	-	一杯	的	好的	棕色的	酱	,	搅拌	进入	这	酱	-	平底锅	,

一大杯美味的棕色酱汁，倒入平底锅中搅拌均匀。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðər] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .

and	boil	all	together	for	a	few	minutes	.
和	熬	全部	一起	为了	一个	很少	分钟	.

将所有材料一起煮几分钟。

['pudiŋz] .

PUDDINGS	.
布丁	.

布丁。

['strɔːberi] [toʊst] .

STRAWBERRY	TOASTS	.
草莓	祝酒	.

草莓吐司。

[kʌt] [tuː] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] [bred] [ɪn] [strɪps] [æn; ən] [ɪntʃ] [ɪn] [leŋkθ; leŋθ] ,

Cut	two	slices	of	bread	in	strips	an	inch	in	length	,
切	二	切片	的	面包	在	条状物	一个	英寸	在	长度	,

将两片面包切成一英寸长的条状，

[swɪtʃ] [tuː] [egz] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] , ['swiːtn] [ænd; ənd] ['fleɪvər] [wɪð; wɪθ] [və'nɪlə] ,

switch	two	eggs	into	a	cup	of	milk	,	sweeten	and	flavour	with	vanilla	,
转变	二	鸡蛋	进入	一个	杯子	的	牛奶	,	甜味	和	味道	和	香草	,

将两个鸡蛋放入一杯牛奶中，加糖和香草调味。

[soʊk] [ðə; ði] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] [bred] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] [fɔːr; fər] [ten] ['mɪnɪts] , [fraɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [freʃ] ['bʌtər] ,

soak	the	slices	of	bread	in	it	for	ten	minutes	,	fry	them	in	fresh	butter	,
浸泡	这	切片	的	面包	在	它	为了	十	分钟	,	炒	他们	在	新鲜的	黄油	,

将面包片浸泡在酱汁中十分钟，然后用新鲜黄油煎炸。

[dɪʃ] [ðem; ðəm] , [leɪ] [sʌm; səm] ['strɔːberɪz] [ɑːn][wʌn][hæf] , [ænd; ənd] [pleɪs] [tuː] [strɪps] [tə'geðər] ,

dish	them	,	lay	some	strawberries	on	one	half	,	and	place	two	strips	together	,
盘子	他们	,	躺	一些	草莓	在	一	一半	,	和	地方	二	条状物	一起	,

将它们盛入盘中，在一半上放一些草莓，将两条面条放在一起。

[ðen] [set] [ɪn] [ə; eɪ] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] [fɔːr; fər] [faɪv] ['mɪnɪts] .

then	set	in	a	hot	oven	for	five	minutes	.
然后	放	在	一个	热的	烤箱	为了	五	分钟	.

然后放入高温烤箱烤五分钟。

[dɪʃ] [ɪn] [ðə; ði] [fɔːrm] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['lætɪs] - [wɜːrk] [ɑːn] [ə; eɪ] ['foʊldɪd] ['næpkɪn] .

Dish	in	the	form	of	a	lattice	-	work	on	a	folded	napkin	.
盘子	在	这	形式	的	一个	格子	-	工作	在	一个	折叠	餐巾	.

餐巾折叠成格子状，上面摆放着一道菜肴。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [waɪt] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] .

Sprinkle	with	white	sugar	,	and	serve	hot	.
撒	和	白色的	糖	,	和	服务	热的	.

撒上白砂糖，趁热食用。

['tʃɔːklət] ['pʊdɪŋ] .

CHOCOLATE	PUDDING	.
巧克力	布丁	.

巧克力布丁。

[swɪtʃ] [joʊk] [ænd; ənd] [waɪts] [ʌv; əv] [faɪv] [egz] [fɔːr; fər] [faɪv] ['mɪnɪts] [bəuθ] [tə'geðər] ;

Switch	yolks	and	whites	of	five	eggs	for	five	minutes	both	together	;
转变	蛋黄	和	白人	的	五	鸡蛋	为了	五	分钟	两个都	一起	;

将五个鸡蛋的蛋黄和蛋白互换，一起静置五分钟；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] [mɪlk] , [wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] ['greɪtɪd]

then	add	one	pint	of	milk	,	one	ounce	of	sugar	,	and	one	ounce	of	grated
然后	添加	一	品脱	的	牛奶	,	一	盎司	的	糖	,	和	一	盎司	的	磨碎的

['tʃɔːklət] .

chocolate	.
巧克力	.

然后加入一品脱牛奶、一盎司糖和一盎司磨碎的巧克力。

[beɪk] [ɪn] [smɔːl] [kʌps] [set] [ɪn] [hɑːt] ['wɔːtər] [fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] .

Bake	in	small	cups	set	in	hot	water	for	twenty	minutes	.
烤	在	小的	杯子	放	在	热的	水	为了	二十	分钟	.

将面团放入小杯子中，隔水加热20分钟即可烘烤。

[traɪ] [ɪf] [kʊkt] [ɪn] [ðə; ði] ['sentər] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [naɪf] . [-]

Try	if	cooked	in	the	centre	with	a	knife	.	[	43	]
尝试	如果	煮熟	在	这	中心	和	一个	刀	.	[	-	]

用刀检查中心是否熟透。[43]

['hɑːləndeɪz] ['pʊdɪŋ] .

HOLLANDAISE	PUDDING	.
荷兰酱	布丁	.

荷兰酱布丁。

[breɪk] [fɔːr] [spʌndʒ] [keɪks] ['ɪntuː] [krʌmz] , [θriː] [ˌmækə'rəʊniːz] , [θriː] ['wɔːtər] ['bɪskɪts] , [wʌn] [slaɪs]

Break	four	sponge	cakes	into	crumbs	,	three	macaronis	,	three	water	biscuits	,	one	slice
休息	四	海绵	蛋糕	进入	面包屑	,	三	通心粉	,	三	水	饼干	,	一	片

[ʌv; əv] [steɪl] [bred] ;

of	stale	bread	;
的	陈旧	面包	;

将四块海绵蛋糕掰成碎屑，三根通心粉，三块水饼干，一片隔夜面包；

['krʌmb(ə)l][ɔ:l] [tə'geðər] .
crumble all together .
崩溃 全部 一起 .

全部崩溃瓦解。

[ðen] [tu:] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv][draɪd] ['tʃeri:z] , [wʌn] [aʊns] [ʌv; əv]['ɑ:məndz] , [wʌn] [glæs] [ʌv; əv] ['ʃeri] ,
Then two ounces of dried cherries , one ounce of almonds , one glass of sherry ,
然后 二 盎司 的 干燥 樱桃 , 一 盎司 的 杏仁 , 一 玻璃 的 雪利酒 ,

然后加入两盎司干樱桃、一盎司杏仁和一杯雪利酒。

[wʌn][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk] [pɔ:d] ['oʊvər] [θri:] [egz] , [waɪts] [ænd; ənd] [joʊk] ['bi:tn] ['seprət] .
one pint of milk poured over three eggs , whites and yolks beaten separate .
一 品脱 的 牛奶 倾倒 超过 三 鸡蛋 , 白人 和 蛋黄 被打败 分离 .

将一品脱牛奶倒入三个鸡蛋中，蛋清和蛋黄分别打散。

[ˌeɪ di: 'di:] , [læst][ʌv; əv][ɔ:l] , ['bʌtər] , [ænd; ənd]['ɔ:rnəmənt][ɪn][ə; eɪ]['beɪs(ə)n][wɪð; wɪθ] [gri:n] [æn'dʒelɪkə] .
Add , last of all , butter , and ornament in a basin with green angelica .
添加 , 最后的 的 全部 , 黄油 , 和 装饰品 在 一个 盆地 和 绿色的 当归 .

最后加入黄油，并在盆中用绿当归装饰。

[sti:m] [fɔ:r; fər] [θri:] - ['kwɔ:rtərz][ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] .
Steam for three - quarters of an hour .
蒸汽 为了 三 - 四分之一 的 一个 小时 .

蒸煮四十五分钟。

[traɪ][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [naɪf] [tu:; tə] [si:] [ɪf] ['redi] .
Try with a knife to see if ready .
尝试 和 一个 刀 到 看 如果 准备好 .

用刀试试是否熟透。

[sɜ:rv] [wɪð; wɪθ]['dʒɜ:rmən] [sɔ:s] [raʊnd] [ðə; ði] [beɪs] .
Serve with German sauce round the base .
服务 和 德语 酱 圆形的 这 根据 .

佐以德式酱汁，淋在饼底。

['bæskɪt] ['pʊdɪŋ] .
BASKET PUDDING .
篮子 布丁 .

篮子布丁。

[teɪk] [θri:] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [θri:] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['ʃʊgər] , [wʌn] [eg] [rʌbd] [tu:; tə][ə; eɪ] [kri:m]
Take three ounces of butter , three ounces of sugar , one egg rubbed to a cream
拿 三 盎司 的 黄油 , 三 盎司 的 糖 , 一 蛋 摩擦 到 一个 奶油
,
,
,

取三盎司黄油、三盎司糖、一个鸡蛋，揉搓成奶油状，

[ə; eɪ] [ti:] - ['kʌpfʊl][ʌv; əv][mɪlk] , [θri:] - ['kwɔ:rtərz][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv]['flaʊər] , [tu:] [ti:] -
a tea - cupful of milk , three - quarters of a pound of flour , two tea -
一个 茶 - 一杯 的 牛奶 , 三 - 四分之一 的 一个 磅 的 面粉 , 二 茶 -
['spu:nˌfʊlz] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdər] [mɪkst] [wɪð; wɪθ]['flaʊər] ;
spoonfuls of baking - powder mixed with flour ;
一勺 的 烘烤 - 粉末 混合 和 面粉 ;

一杯牛奶，四分之三磅面粉，两茶匙泡打粉与面粉混合；

[ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði][mɪlk][tu:; tə][ðə; ði] ['bi:tn] [egz] , [ðen] [ðə; ði]['flaʊər] ; ['fleɪvər] [wɪð; wɪθ] [və'nɪlə] ,
add the milk to the beaten eggs , then the flour ; flavour with vanilla ,
添加 这 牛奶 到 这 被打败 鸡蛋 , 然后 这 面粉 ; 味道 和 香草 ,

将牛奶加入打散的鸡蛋中，然后加入面粉；用香草精调味。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [smɔːl] ['tɪmbəl] ['məʊldz] .
and **bake** **in** **small** **timbale** **moulds** **.**
和 烤 在 小的 定音鼓 模具 .

然后用小烤饼模具烘烤。

['empti] [ðə; ði] ['sentər] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ɔːf] [ðə; ði] [tɑːp] .
Empty **the** **centre** **by** **cutting** **off** **the** **top** **.**
空的 这 中心 经过 切割 离开 这 顶部 .

切掉顶部，掏空中间的部分。

[roʊl] [ðə; ði] [ˌaʊt'saɪd] [ɪn] [red] ['kɜːrənt] ['dʒeli] , [ðen] [ɪn] [faɪn] [krʌmz] [ʌv; əv] ['ɑːməndz] .
Roll **the** **outside** **in** **red** **currant** **jelly** **,** **then** **in** **fine** **crumbs** **of** **almonds** **.**
卷 这 外部 在 红色的 黑醋栗 果冻 , 然后 在 美好的 面包屑 的 杏仁 .

将外层裹上红醋栗果冻，再裹上一层杏仁碎。

[fɪl] [ðə; ði] ['sentər] [wɪð; wɪθ] [swɪʧt] [kriːm] [ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['strɔːberɪz] .
Fill **the** **centre** **with** **switched** **cream** **and** **garnish** **with** **strawberries** **.**
充满 这 中心 和 切换 奶油 和 装饰 和 草莓 .

在蛋糕中心填入换成奶油的馅料，并用草莓装饰。

[brɪŋ] [ə; eɪ] ['hænd(ə)l] [ʌv; əv] [griːn] [æn'dʒelɪkə] [ə'krɔːs] [ðə; ði] [tɑːp] .
Bring **a** **handle** **of** **green** **angelica** **across** **the** **top** **.**
带来 一个 处理 的 绿色的 当归 穿过 这 顶部 .

将一小把绿当归叶横放在顶部。

[aɪs] [kriːm] .
ICE **CREAM** **.**
冰 奶油 .

冰淇淋。

[teɪk] [ə; eɪ] [kwɔːrt] [ʌv; əv] [kriːm] [ænd; ənd] ['fleɪvər] [wɪð; wɪθ] ['eni] [kaɪnd] [ʌv; əv] ['fleɪvərɪŋ] , [sʌtʃ] [æz; əz]
Take **a** **quart** **of** **cream** **and** **flavour** **with** **any** **kind** **of** **flavouring** **,** **such** **as**
拿 一个 夸脱 的 奶油 和 味道 和 任何 种类 的 调味 , 这样的 作为
['strɔːberi] , [və'nɪlə] .
strawberry **,** **vanilla** **.**
草莓 , 香草 .

取一夸脱奶油，加入任何种类的调味料，例如草莓味、香草味。

[wət'evər] [ɪz] ['tʃoʊzn] , ['swiːtn] [ˌaɪ 'tiː] [mʌtʃ] [swiːtər] [ðæn; ðən] [fɔːr; fər] ['ɔːrd(ə)neri] [juːz] , [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː]
Whatever **is** **chosen** **,** **sweeten** **it** **much** **sweeter** **than** **for** **ordinary** **use** **,** **as** **it**
任何 是 选定 , 甜味 它 很多 更甜 比 为了 普通的 使用 , 作为 它
['luːzɪz] [ɪn] ['friːzɪŋ] .
loses **in** **freezing** **.**
失败 在 冷冻 .

无论选择哪种甜味剂，都要比平时用时甜得多，因为冷冻后甜味会降低。

[set] [ə; eɪ] [smɔːl] [peɪl] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [kriːm] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['lɑːrdʒər] ['ves(ə)l] .
Set **a** **small** **pail** **with** **the** **cream** **in** **it** **into** **a** **larger** **vessel** **.**
放 一个 小的 桶 和 这 奶油 在 它 进入 一个 更大的 血管 .

将装有奶油的小桶放入一个更大的容器中。

[bɪld] ['broʊkən] [aɪs] [ænd; ənd] [sɔːlt] [raʊnd] [ˌaɪ 'tiː] ; [ænd; ənd] [tɜːrn] [fɔːr; fər] [hæf] - [æn; ən] - ['aʊər] . [-]
Build **broken** **ice** **and** **salt** **round** **it** **;** **and** **turn** **for** **half** **-** **an** **-** **hour** **.** **[** **44** **]**
建造 破碎的 冰 和 盐 圆形的 它 ; 和 转动 为了 一半 - 一个 - 小时 . [-]

在它周围堆上碎冰和盐；然后转动半小时。[44]

['mɑːrb(ə)l] ['pʊdɪŋ] .
MARBLE **PUDDING** **.**
大理石 布丁 .

大理石布丁。

[pʊt][sɪks] ['peni] ['pækɪts] [ʌv; əv] ['dʒelətn] [tuː; tə][soʊk][ɪn][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv][mɪlk] .

Put	**six**	**penny**	**packets**	**of**	**gelatine**	**to**	**soak**	**in**	**a**	**cup**	**of**	**milk**	**.**
放	六	一分钱	数据包	的	明胶	到	浸泡	在	一个	杯子	的	牛奶	.

将六包一便士大小的明胶粉放入一杯牛奶中浸泡。

[wen] [soʊkt] , [ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] , [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

When	**soaked**	**,**	**add**	**it**	**to**	**a**	**pint**	**of**	**boiling**	**milk**	**,**	**two**	**ounces**	**of**	**sugar**	**,**
什么时候	浸泡过	,	添加	它	到	一个	品脱	的	沸腾	牛奶	,	二	盎司	的	糖	,

浸泡后，将其加入一品脱沸腾的牛奶和两盎司糖中。

[ænd; ənd][stɜːr]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] [tɪl] [ɔːl][ɪz] [dɪ'zɑːlvd] .

and	**stir**	**over**	**the**	**fire**	**till**	**all**	**is**	**dissolved**	**.**
和	搅拌	超过	这	火	直到全部		是	溶解	.

在火上搅拌至完全溶解。

[meɪk] [faɪv][pɑːrts][ʌv; əv][ðə; ði][mɪlk] [ðæt][hæz; həz][ðə; ði] ['dʒelətn] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] ;

Make	**five**	**parts**	**of**	**the**	**milk**	**that**	**has**	**the**	**gelatine**	**in**	**it**	**;**
制作	五	部分	的	这	牛奶	那	有	这	明胶	在	它	;

将牛奶分成五份，每份加入明胶；

['fleɪvər] [iːtʃ] [wɪð; wɪθ] ['dɪfrənt] ['fleɪvərɪŋ] [ænd; ənd] ['dɪfrənt] ['kʌlərz] .

flavour	**each**	**with**	**different**	**flavourings**	**and**	**different**	**colours**	**.**
味道	每个	和	不同的	调味料	和	不同的	颜色	.

每种口味都添加了不同的香料和不同的颜色。

['kʌlər] [wʌn] ['jeloʊ] [wɪð; wɪθ][joʊk][ʌv; əv] [eg] , [liːv] [wʌn] [waɪt] , [wʌn] [braʊn] [wɪð; wɪθ] ['kɔːfi] ,

Colour	**one**	**yellow**	**with**	**yolk**	**of**	**egg**	**,**	**leave**	**one**	**white**	**,**	**one**	**brown**	**with**	**coffee**	**,**
颜色	一	黄色的	和	蛋黄	的	蛋	,	离开	一	白色的	,	一	棕色的	和	咖啡	,

将其中一份染成黄色（用蛋黄染色），一份保持白色，一份染成棕色（用咖啡染色）。

[wʌn] [red] [wɪð; wɪθ] ['kɑːtʃəniːl] , [wʌn] [griːn] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv] ['spɪnɪtʃ] [dʒuːs] ;

one	**red**	**with**	**cochineal**	**,**	**one**	**green**	**with**	**a**	**few**	**drops**	**of**	**spinach**	**juice**	**;**
一	红色的	和	胭脂虫	,	一	绿色的	和	一个	很少	滴	的	菠菜	汁	;

一个红色，涂有胭脂虫红；一个绿色，涂有几滴菠菜汁；

[pɔːr] [ðə; ði] ['mɪkstʃɚz] ['ɪntuː][ə; eɪ] [raʊnd] ['beɪs(ə)n][ɪn][rɪ'vɜːrsəb(ə)l] ['mænər] ;

pour	**the**	**mixtures**	**into**	**a**	**round**	**basin**	**in**	**reversible**	**manner**	**;**
倒	这	混合物	进入	一个	圆形的	盆地	在	可逆的	方式	;

将混合物以可逆的方式倒入圆形盆中；

[let][ðə; ði]['mɪkstʃər][biː; bi][hæf] [kuːld] [bɪ'fɔːr] ['mɪksɪŋ] ; [wen] [koʊld] ,

let	**the**	**mixture**	**be**	**half**	**cooled**	**before**	**mixing**	**;**	**when**	**cold**	**,**
让	这	混合物	是	一半	冷却	前	混合	;	什么时候	寒冷的	,

混合前先将混合物冷却至半冷；冷却后，

[tɜːrn][aʊt][ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['dɪfrənt] [ʃeɪdz] [ʌv; əv]['dʒeli] .

turn	**out**	**and**	**garnish**	**with**	**different**	**shades**	**of**	**jelly**	**.**
转动	出去	和	装饰	和	不同的	色调	的	果冻	.

倒出，用不同颜色的果冻装饰。

[plʌm] ['pʊdɪŋ] .

PLUM	**PUDDING**	**.**
李子	布丁	.

李子布丁。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv]['flaʊər] , [hæf] - [ə; eɪ] - [paʊnd] [bred] - [krʌmz] , [θriː] - ['kwɔːrtər] [paʊnd]

Take	**one**	**pound**	**of**	**flour**	**,**	**half**	**-**	**a**	**-**	**pound**	**bread**	**-**	**crumbs**	**,**	**three**	**-**	**quarter**	**pound**
拿	一	磅	的	面粉	,	一半	-	一个	-	磅	面包	-	面包屑	,	三	-	四分之一	磅

[ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['suːɪt] , [wʌn] [paʊnd] ['kʌrənts] ,

of	**chopped**	**suet**	**,**	**one**	**pound**	**currants**	**,**
的	切碎	羊脂	,	一	磅	醋栗	,

取一磅面粉、半磅面包屑、四分之三磅切碎的牛油、一磅葡萄干，

[wʌn] [paʊnd] ['reɪzɪnz] , [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['lemən] - [piːl] , [hæf] - [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn] ['nʌtmeg] ,

one	pound	raisins	,	two	ounces	of	lemon	-	peel	,	half	-	pound	of	sugar	,	one	nutmeg	,
一	磅	葡萄干	,	二	盎司	的	柠檬	-	果皮	,	一半	-	磅	的	糖	,	一	肉豆蔻	,

[ə; eɪ] ['peni] - [wɜːrθ] [ʌv; əv] [spaɪs] ,

a	penny	-	worth	of	spice	,
一个	一分钱	-	值得	的	香料	,

一磅葡萄干，两盎司柠檬皮，半磅糖，一个肉豆蔻，一便士的香料，

[ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] [ʌv; əv] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [ðɪs] [wɪl] [teɪk] [ðə; ði] [pleɪs] [ʌv; əv] ['brændi] ;

a	few	drops	of	vanilla	,	and	this	will	take	the	place	of	brandy	;
一个	很少	滴	的	香草	,	和	这	将要	拿	这	地方	的	白兰地	;

加入几滴香草精，就可以代替白兰地了；

[θriː] [egz] [ænd; ənd] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] [mɪlk] .

three	eggs	and	two	cups	of	milk	.
三	鸡蛋	和	二	杯子	的	牛奶	.

三个鸡蛋和两杯牛奶。

[stiːm] [fɔːr; fər] [tuː] ['aʊərz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] - [hæf] .

Steam	for	two	hours	and	a	-	half	.
蒸汽	为了	二	小时	和	一个	-	一半	.

蒸煮两个半小时。

[wɑːʃ] [ænd; ənd] [kliːn] [ðə; ði] [fruːt] [ɑːn] [ə; eɪ] [kliːn] ['taʊəl] , [ænd; ənd] [draɪ] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] .

Wash	and	clean	the	fruit	on	a	clean	towel	,	and	dry	in	the	oven	.
洗	和	干净的	这	水果	在	一个	干净的	毛巾	,	和	干燥	在	这	烤箱	.

将水果洗净，放在干净的毛巾上擦干，然后在烤箱中烘干。

[tʃɑːp] [ðə; ði] ['lemən] - [piːl] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [fruːt] ; [ænd; ənd] [ɔːl] [ðə; ði] [spaɪs] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['flaʊər] .

Chop	the	lemon	-	peel	and	mix	with	the	fruit	;	and	all	the	spice	with	the	flour	.
劈	这	柠檬	-	果皮	和	混合	和	这	水果	;	和	全部	这	香料	和	这	面粉	.

将柠檬皮切碎，与水果混合；将所有香料与面粉混合。

['læstli] , [stɜːr] [ɪn] [ðə; ði] [mɪlk] , [ænd; ənd] [swɪtʃ] [ðə; ði] [joʊk] [ænd; ənd] [waɪts] [ʌv; əv] [eg] [stɪf] .

Lastly	,	stir	in	the	milk	,	and	switch	the	yolks	and	whites	of	egg	stiff	.
最后	,	搅拌	在	这	牛奶	,	和	转变	这	蛋黄	和	白人	的	蛋	僵硬的	.

最后，拌入牛奶，并将蛋黄和蛋白交替打发至硬性发泡。

[stiːm] [ɪn] [ə; eɪ] [griːst] [moʊld] [ɔːr] [klɔːθ] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [rʌŋ] [aʊt] [ʌv; əv] [hɑːt] ['wɔːtər] ,

Steam	in	a	greased	mould	or	cloth	that	has	been	rung	out	of	hot	water	,
蒸汽	在	一个	涂油	模具	或者	布	那	有	到过	梯子	出去	的	热的	水	,

在涂油的模具或拧干热水的布中产生蒸汽，

[griːst] [ænd; ənd] ['bʌtərd] .

greased	and	buttered	.
涂油	和	涂黄油的	.

抹上油脂和黄油。

[leɪ] [ə; eɪ] [pleɪt] [æt; ət] [ðə; ði] ['bɑːtəm] [tuː; tə] [prɪ'vent] [ðə; ði] ['pʊdɪŋ] ['stɪkɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] [pɑːt] .

Lay	a	plate	at	the	bottom	to	prevent	the	pudding	sticking	to	the	pot	.
莱	一个	盘子	在	这	底部	到	防止	这	布丁	粘性	到	这	锅	.

在锅底放一个盘子，防止布丁粘在锅底。

[wen] ['wɔːtər] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] ['ædɪd] [ˌaɪ 'tiː] [mʌst; məst] [biː; bi] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

When	water	is	to	be	added	it	must	be	boiling	water	.
什么时候	水	是	到	是	额外	它	必须	是	沸腾	水	.

加水时必须使用沸水。

[bɔɪl] [fɔːr; fər] [θriː] ['aʊərz] . [-]
Boil **for** **three** **hours** **.** **[** **45** **]**
熬 为了 三 小时 . [-]

煮沸三个小时。[45]

['kɑːmpoʊt] [ʌv; əv] [raɪs] [ænd; ənd] ['æplz] .
COMPOTE **OF** **RICE** **AND** **APPLES** **.**
果酱 的 米 和 苹果 .

由大米和苹果组成。

[pleɪs] [sɪks] ['æplz] [ɪn][ə; eɪ] [stuː] - [pæn][wɪð; wɪθ][wʌn][paɪnt][ʌv; əv]['wɔːtər] , [wʌn]['leмən] ,
Place **six** **apples** **in** **a** **stew** **-** **pan** **with** **one** **pint** **of** **water** **,** **one** **lemon** **,**
地方 六 苹果 在 一个 炖 - 平底锅 和 一 品脱 的 水 , 一 柠檬 ,

将六个苹果放入炖锅中，加入一品脱水、一个柠檬，

[ten] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv] ['kɑːtʃəniːl] , [ænd; ənd] [stuː] [tɪl] ['tendər]
ten **ounces** **of** **sugar** **,** **and** **a** **few** **drops** **of** **cochineal** **,** **and** **stew** **till** **tender**
十 盎司 的 糖 , 和 一个 很少 滴 的 胭脂虫 , 和 炖 直到 投标
[wɪ'ðaʊt] ['breɪkɪŋ] .
without **breaking** **.**
没有 打破 .

加入十盎司糖和几滴胭脂虫红，炖至软烂而不碎裂。

[soʊk] [θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [raɪs] [ɪn]['wɔːtər][fɔːr; fər][wʌn]['aʊər] , [dreɪn] [ɔːf][ðə; ði]['wɔːtər] ,
Soak **three** **ounces** **of** **rice** **in** **water** **for** **one** **hour** **,** **drain** **off** **the** **water** **,**
浸泡 三 盎司 的 米 在 水 为了 一 小时 , 流走 离开 这 水 ,

将三盎司大米浸泡在水中一小时，沥干水分。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðə; ði] [raɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [mɪlk] [tɪl] ['veri] [sɔːft] .
and **boil** **the** **rice** **in** **a** **pint** **of** **milk** **till** **very** **soft** **.**
和 熬 这 米 在 一个 品脱 的 牛奶 直到 非常 柔软的 .

将米饭放入一品脱牛奶中煮至非常软烂。

['swiːtn] [wɪð; wɪθ][wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .
Sweeten **with** **one** **ounce** **of** **sugar** **.**
甜味剂 和 一 盎司 的 糖 .

加入一盎司糖调味。

[dɪʃ] [ðə; ði] [raɪs] [ɪn] [ðə; ði] ['sentər] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [glæs] [dɪʃ] .
Dish **the** **rice** **in** **the** **centre** **of** **a** **glass** **dish** **.**
盘子 这 米 在 这 中心 的 一个 玻璃 盘子 .

将米饭盛入玻璃盘中央。

[bɪld] [ðə; ði] ['æplz] [raʊnd] ; [hæv; həv][ðə; ði] ['sɪrəp] [rɪ'djʊst] , [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði] ['æplz] .
Build **the** **apples** **round** **;** **have** **the** **syrup** **reduced** **,** **and** **pour** **over** **the** **apples** **.**
建造 这 苹果 圆形的 ; 有 这 糖浆 减少 , 和 倒 超过 这 苹果 .

将苹果摆成圆形；将糖浆熬煮浓缩，然后淋在苹果上。

[stiːmd] ['kæbɪnət] ['pʊdɪŋ] .
STEAMED **CABINET** **PUDDING** **.**
蒸 内阁 布丁 .

蒸橱柜布丁。

['bʌtər] [ə; eɪ] [naɪs] - [ʃeɪpt] [moʊld] ,
Butter **a** **nice** **-** **shaped** **mould** **,**
黄油 一个 好的 - 形状 模具 ,

在一个形状漂亮的模具上涂抹黄油，

[ænd; ənd] [set] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð; wɪθ] [draɪd] ['tʃeriːz] [ænd; ənd] [æn'dʒelɪkə] [stɑːk] [raʊnd] [ðə; ðɪ] ['bɑːtəm] [ænd; ənd]
and **set** **it** **with** **dried** **cherries** **and** **angelica** **stock** **round** **the** **bottom** **and**
和 放 它 和 干燥 樱桃 和 当归 库存 圆形的 这 底部 和
[saɪdz] .
sides .
侧面 .

在底部和侧面放上干樱桃和当归高汤。

[kʌt] [ðə; ðɪ] [krʌst] [frʌm; frəm] [tuː] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] [bred] , [ænd; ənd] [kʌt] [ðə; ðɪ] [bred] [ɪn] [smɔːl] [daɪs]
Cut **the** **crust** **from** **two** **slices** **of** **bread** **,** **and** **cut** **the** **bread** **in** **small** **dice**
切 这 地壳 从 二 切片 的 面包 , 和 切 这 面包 在 小的 骰子
['piːsɪz] .
pieces .
件 .

将两片面包的硬皮切掉，然后将面包切成小丁。

[ðen] [hæv; həv] [ə; eɪ] ['kwɔːrtər] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [steɪl] [spʌndʒ] [keɪk] , [ænd; ənd] [fɔːr]
Then **have** **a** **quarter** **of** **a** **pound** **of** **stale** **sponge** **cake** **,** **and** **four**
然后 有 一个 四分之一 的 一个 磅 的 陈旧 海绵 蛋糕 , 和 四
[ˌmækə'rəʊniːz] ['krʌmbld] ,
macaronis **crumbled** **,**
通心粉 崩溃了 ,

然后是四分之一磅不新鲜的海绵蛋糕，以及四根掰碎的通心粉。

[θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['kʌrənts] , [ænd; ənd] [θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['reɪzɪnz] , [ænd; ənd] [wʌn] [aʊns] [ʌv; əv]
three **ounces** **of** **currants** **,** **and** **three** **ounces** **of** **raisins** **,** **and** **one** **ounce** **of**
三 盎司 的 醋栗 , 和 三 盎司 的 葡萄干 , 和 一 盎司 的
['lemən] - [piːl] .
lemon **-** **peel** **.**
柠檬 - 果皮 .

三盎司醋栗、三盎司葡萄干和一盎司柠檬皮。

[swɪtʃ] [θriː] [egz] [ɪn] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd] [wʌn] [glæs] [ʌv; əv] [waɪn] ;
Switch **three** **eggs** **in** **a** **pint** **of** **milk** **and** **one** **glass** **of** **wine** **;**
转变 三 鸡蛋 在 一个 品脱 的 牛奶 和 一 玻璃 的 葡萄酒 ;

将三个鸡蛋放入一品脱牛奶和一杯葡萄酒中；

[pɔːr] ['oʊvər] ['pʊdɪŋ] , [ænd; ənd] [stiːm] .
pour **over** **pudding** **,** **and** **steam** **.**
倒 超过 布丁 , 和 蒸汽 .

淋在布丁上，蒸熟。

[kroʊ'keɪ] [ˌeɪ 'juː] [kən'fɪgjər] .
CROQUETS **AU** **CONFITURE** **.**
槌球 澳大利亚 果酱 .

果酱槌球。

[pleɪs] [θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [raɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [stuː] - [pæn] , [ænd; ənd] [kʊk] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['veri] [sɔːft] ,
Place **three** **ounces** **of** **rice** **in** **a** **stew** **-** **pan** **,** **and** **cook** **till** **it** **is** **very** **soft** **,**
地方 三 盎司 的 米 在 一个 炖 - 平底锅 , 和 厨师 直到 它 是 非常 柔软的 ,

将三盎司大米放入炖锅中，煮至非常软烂。

[ænd; ənd] [ɔːl] [ðə; ðɪ] [mɪlk] [bɔɪld] [ɔːf] .
and **all** **the** **milk** **boiled** **off** **.**
和 全部 这 牛奶 煮沸 离开 .

牛奶全部蒸发掉了。

[swɪtʃ] [tuː] [egz] [wɪð; wɪθ] [ðə; ðɪ] [raɪs] [spred] [aʊt] [ɑːn] [ə; eɪ] [pleɪt] [tuː; tə] [kuːl] ;
Switch **two** **eggs** **with** **the** **rice** **spread** **out** **on** **a** **plate** **to** **cool** **;**
转变 二 鸡蛋 和 这 米 传播 出去 在 一个 盘子 到 凉爽的 ;

将两个鸡蛋和摊在盘子上冷却的米饭交换；

[ðen] [fɔːrm]['ɪntuː] [raʊnd] [bɔːlz] .
then form into round balls .
然后 形式 进入 圆形的 球 .

然后揉成球状。

[meɪk] [ə; eɪ][hoʊl] [θruː] [ðə; ði]['mɪd(ə)l] , [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð; wɪθ][dʒæm] ; [kloʊz][ˌaɪ 'tiː][ʌp] ,
Make a hole through the middle , and fill with jam ; close it up ,
制作 一个 洞 通过 这 中间 , 和 充满 和 果酱 ; 关闭 它 向上 ,

在中间戳个洞，填上果酱；然后封好。

[ænd; ənd][roʊl][ðə; ði][bɔːl][ɪn] [eg] [ænd; ənd] [ðen] [ɪn] [bred] - [krʌmz] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][hɑːt][lɑːrd] .
and roll the ball in egg and then in bread - crumbs , and fry in hot lard .
和 卷 这 球 在 蛋 和 然后 在 面包 - 面包屑 , 和 炒 在 热的 猪油 .

将面团球裹上蛋液，再裹上面包屑，然后在热猪油中炸至金黄。

[dɪʃ] [ɪn][ə; eɪ] ['pɪrəmɪd] [ɑːn][ə; eɪ]['foʊldɪd]['næpkɪn] , [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] ['sɪftɪd] ['ʃʊgər] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː] .
Dish in a pyramid on a folded napkin , and sprinkle sifted sugar over it .
盘子 在 一个 金字塔 在 一个 折叠 餐巾 , 和 撒 筛过的 糖 超过 它 .

将菜肴摆成金字塔形，放在折叠好的餐巾上，并在上面撒上过筛的糖。

[sɜːrv] [hɑːt] . [-]
Serve hot . [46]
服务 热的 . [-]

趁热食用。[46]

['lemən] ['pʊdɪŋ] .
LEMON PUDDING .
柠檬 布丁 .

柠檬布丁。

[laɪn] [æn; ən] ['æʃɪt] [wɪð; wɪθ] [pʌf] [peɪst] , [pleɪs] [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [fɔːr]
Line an ashet with puff paste , place four ounces of butter , the yolks of four
线 一个 灰烬 和 噗 粘贴 , 地方 四 盎司 的 黄油 , 这 蛋黄 的 四
[egz] ,
eggs ,
鸡蛋 ,

在烤盘内壁涂上酥皮，放入四盎司黄油和四个鸡蛋的蛋黄，

[ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][wʌn]['lemən] , [θriː] [tiː] - ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv][kɔːrn] - ['flaʊər][wet][wɪð; wɪθ][koʊld]
the juice of one lemon , three tea - spoonfuls of corn - flour wet with cold
这 汁 的 一 柠檬 , 三 茶 - 一勺 的 玉米 - 面粉 湿的 和 寒冷的
['wɔːtər] , [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .
water , two ounces of sugar .
水 , 二 盎司 的 糖 .

一个柠檬的汁，三茶匙用冷水浸湿的玉米淀粉，两盎司糖。

[mɪks][ɔːl] [tə'geðər] ,
Mix all together ,
混合 全部 一起 ,

将所有材料混合在一起。

[ænd; ənd][stɜːr][ɪn][ə; eɪ][dʒʌg]['oʊvər][hɑːt]['wɔːtər][ɑːn][ðə; ði]['faɪər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ə'sjuːmz] [ðə; ði] [ə'pɪrəns]
and stir in a jug over hot water on the fire till it assumes the appearance
和 搅拌 在 一个 水壶 超过 热的 水 在 这 火 直到 它 假设 这 外貌
[ʌv; əv][ə; eɪ] ['kʌstərd] .
of a custard .
的 一个 蛋奶冻 .

将其放入壶中，隔水加热搅拌，直至呈现蛋奶糊状。

[beɪk] [ðə; ði] [krʌst] [ænd; ənd] [pɔːr] [ðə; ði] ['lemən] ['mɪkstʃər]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] ,
Bake the crust and pour the lemon mixture into it ,
烤 这 地壳 和 倒 这 柠檬 混合物 进入 它 ,

将饼皮烤熟，然后倒入柠檬混合物。

[swɪtʃ] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv][ðə; ði] [egz] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɔːθ] , [wɪð; wɪθ] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['sɪftɪd] ['ʃʊgər] ,

switch	**the**	**whites**	**of**	**the**	**eggs**	**to**	**a**	**stiff**	**froth**	**,**	**with**	**two**	**ounces**	**of**	**sifted**	**sugar**	**,**
转变	这	白人	的	这	鸡蛋	到	一个	僵硬的	泡沫	,	和	二	盎司	的	筛过的	糖	,

将蛋白打发至硬性发泡，加入两盎司过筛的糖。

[ænd; ənd] [pleɪs] [ɑːn][tɑːp][ʌv; əv] ['pʊdɪŋ] .

and	**place**	**on**	**top**	**of**	**pudding**	**.**
和	地方	在	顶部	的	布丁	.

然后放在布丁上面。

[pleɪs] [fɔːr; fər][ə; eɪ] ['mɪnɪt] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] .

Place	**for**	**a**	**minute**	**in**	**the**	**oven**	**,**	**and**	**serve**	**hot**	**.**
地方	为了	一个	分钟	在	这	烤箱	,	和	服务	热的	.

放入烤箱烤一分钟，趁热食用。

[və'nɪlə] [kriːm] .

VANILLA	**CREAM**	**.**
香草	奶油	.

香草奶油。

[soʊk] [hæf][ə; eɪ] ['sɪksˌpeni] ['pækɪt] [ʌv; əv] ['dʒelətn] [ɪn][hæf][ə; eɪ] [tiː] - ['kʌpfʊl][ʌv; əv][mɪlk] ,

Soak	**half**	**a**	**sixpenny**	**packet**	**of**	**gelatine**	**in**	**half**	**a**	**tea**	**-**	**cupful**	**of**	**milk**	**,**
浸泡	一半	一个	六便士	包	的	明胶	在	一半	一个	茶	-	一杯	的	牛奶	,

将半包（每包六便士）明胶浸泡在半杯牛奶中。

[fɔːr; fər][hæf] - [æn; ən] - ['aʊər] ; [set][ˌaɪ 'tiː][ˈɪntuː][ə; eɪ][pæn][ʌv; əv][wɔːrm]['wɔːtər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [melts] ,

for	**half**	**-**	**an**	**-**	**hour**	**;**	**set**	**it**	**into**	**a**	**pan**	**of**	**warm**	**water**	**till**	**it**	**melts**	**,**
为了	一半	-	一个	-	小时	;	放	它	进入	一个	平底锅	的	温暖的	水	直到	它	融化	,

静置半小时；然后将其放入一锅温水中直至融化。

[ðen] [swɪtʃ] [wʌn] ['brekfəst] - ['kʌpfʊl][ʌv; əv] [kriːm] [tɪl] [stɪf] ; [ðen] [let][ðə; ði] ['dʒelətn] [biː; bi][koʊld] ,

then	**switch**	**one**	**breakfast**	**-**	**cupful**	**of**	**cream**	**till**	**stiff**	**;**	**then**	**let**	**the**	**gelatine**	**be**	**cold**	**,**
然后	转变	一	早餐	-	一杯	的	奶油	直到	僵硬的	;	然后	让	这	明胶	是	寒冷的	,

然后加入一杯早餐量的奶油，搅拌至凝固；然后让明胶冷却。

[bʌt; bət][soʊ][æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [rʌn] [frʌm; frəm][ðə; ði][kʌp]['ɪntuː][ðə; ði] [kriːm] .

but	**so**	**as**	**it**	**will**	**run**	**from**	**the**	**cup**	**into**	**the**	**cream**	**.**
但	所以	作为	它	将要	跑步	从	这	杯子	进入	这	奶油	.

但这样它就会从杯子里流到奶油里。

['swiːtn] [wɪð; wɪθ][wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv] [və'nɪlə] ;

Sweeten	**with**	**one**	**ounce**	**of**	**sugar**	**and**	**a**	**few**	**drops**	**of**	**vanilla**	**;**
甜味剂	和	一	盎司	的	糖	和	一个	很少	滴	的	香草	;

加入一盎司糖和几滴香草精调味；

[rɪns] [ə; eɪ] [moʊld] [aʊt][wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər] , [ænd; ənd][set][ðə; ði] [kriːm] [fɔːr; fər] [twelv] ['aʊərz] ;

rinse	**a**	**mould**	**out**	**with**	**cold**	**water**	**,**	**and**	**set**	**the**	**cream**	**for**	**twelve**	**hours**	**;**
冲洗	一个	模具	出去	和	寒冷的	水	,	和	放	这	奶油	为了	十二	小时	;

用冷水冲洗模具，然后将奶油凝固十二小时；

[plʌndʒ] [ðə; ði] [moʊld] [ɪn][hɑːt]['wɔːtər] , [ænd; ənd][tɜːrn] [aʊt] [ɑːn][ə; eɪ] [glæs] [dɪʃ] ,

plunge	**the**	**mould**	**in**	**hot**	**water**	**,**	**and**	**turn**	**out**	**on**	**a**	**glass**	**dish**	**,**
暴跌	这	模具	在	热的	水	,	和	转动	出去	在	一个	玻璃	盘子	,

将模具浸入热水中，然后倒扣在玻璃盘上。

[ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ][æn'dʒelɪkə][ænd; ənd][draɪd] ['tʃeriːz] .

and	**garnish**	**with**	**angelica**	**and**	**dried**	**cherries**	**.**
和	装饰	和	当归	和	干燥	樱桃	.

并用当归和干樱桃装饰。

[waɪn] ['dʒeli] .
WINE JELLY .
葡萄酒 果冻 .

葡萄酒果冻。

[teɪk] [ə; eɪ] ['sɪks,peni] ['pækɪt] [ʌv; əv] ['dʒelətn] , [soʊk] [ɪn] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [koʊld] ['wɔːtər] [fɔːr; fər] [æn; ən]
Take a sixpenny packet of gelatine , soak in one cupful of cold water for an
拿 一个 六便士 包 的 明胶 , 浸泡 在 一 一杯 的 寒冷的 水 为了 一个
['aʊər] ;
hour ;
小时 ;

取一包六便士的明胶，用一杯冷水浸泡一小时；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [fɔːr] [kʌps] [mɔːr] [ʌv; əv] ['wɔːtər] , [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,
then add four cups more of water , four ounces of sugar ,
然后 添加 四 杯子 更多的 的 水 , 四 盎司 的 糖 ,

然后再加入四杯水、四盎司糖，

[ðə; ði] [raɪnd] [ʌv; əv] [wʌn] ['lemən] [ænd; ənd] [ðə; ði] [dʒuːs] [ʌv; əv] [tuː] , [wʌn] [stɪk] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] ,
the rhind of one lemon and the juice of two , one stick of cinnamon ,
这 莱茵河 的 一 柠檬 和 这 汁 的 二 , 一 戳 的 肉桂 ,

一个柠檬的皮和两个柠檬的汁，一根肉桂棒，

[ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [θriː] [egz] [ænd; ənd] ['ʃɛlz] , [ænd; ənd] [swɪtʃ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [stɪf] [frɔːθ] .
the whites of three eggs and shells , and switch to a stiff froth .
这 白人 的 三 鸡蛋 和 贝壳 , 和 转变 到 一个 僵硬的 泡沫 .

三个鸡蛋的蛋白和蛋壳，搅拌成浓稠的泡沫。

[swɪtʃ] [ɔːl] [tə'geðər] [ɪn] [ə; eɪ] ['kɑːpər] [pæn] [-]
Switch all together in a copper pan [47]
转变 全部 一起 在 一个 铜 平底锅 [-]

将所有开关一起放入铜锅中[47]

['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] .
over the fire till it boils .
超过 这 火 直到 它 沸腾 .

在火上煮至沸腾。

[drɔː] [tuː; tə] [ðə; ði] [saɪd] [tuː; tə] ['sɪmər] ['dʒentli] [fɔːr; fər] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
Draw to the side to simmer gently for fifteen minutes .
画 到 这 边 到 煨 轻轻地 为了 十五 分钟 .

移至一旁，小火慢炖十五分钟。

[ðə; ði] [pæn] [mʌst; məst] [nɑːt] [biː; bi] ['ʃeɪkən] ; [pɔːr] [θruː] [ə; eɪ] ['dʒeli] [bæg] .
The pan must not be shaken ; pour through a jelly bag .
这 平底锅 必须 不是 是 摇晃 ; 倒 通过 一个 果冻 包 .

不要摇晃平底锅；用果冻袋过滤。

[rɪns] [aʊt] [ə; eɪ] [moʊld] [wɪð; wɪθ] [koʊld] ['wɔːtər] [bɪ'fɔːr] ['pɔːrɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] ['dʒeli] .
Rinse out a mould with cold water before pouring in the jelly .
冲洗 出去 一个 模具 和 寒冷的 水 前 浇注 在 这 果冻 .

倒入果冻前，先用冷水冲洗模具。

[wʌn] [ɔːr] [tuː] ['glæsɪz] [ʌv; əv] [waɪn] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] .
One or two glasses of wine may be added .
一 或者 二 眼镜 的 葡萄酒 可能 是 额外 .

可以再加一两杯葡萄酒。

- - [lɑː] [neɪʒ] .
ŒUF À LA NEIGE .
- - 洛杉矶 雪 .

ŒUF À LA NEIGE.

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn][wʌn][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk][ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði][bɔɪl] ;

Place	in	a	sauce	-	pan	one	pint	of	milk	and	bring	to	the	boil	;
地方	在	一个	酱	-	平底锅	一	品脱	的	牛奶	和	带来	到	这	熬	;

将一品脱牛奶倒入平底锅中，煮沸；

[hæv; həv] [θriː] [joʊk] [ʌv; əv] [egz] ['biːtn] [wɪð; wɪθ] [θriː] [tiː] - ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv][kɔːrn] - ['flaʊər]

have	three	yolks	of	eggs	beaten	with	three	tea	-	spoonfuls	of	corn	-	flour
有	三	蛋黄	的	鸡蛋	被打败	和	三	茶	-	一勺	的	玉米	-	面粉

[ænd; ənd] [tuː] ['teɪbl] - ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv][koʊld][mɪlk] ;

and	two	table	-	spoonfuls	of	cold	milk	;
和	二	桌子	-	一勺	的	寒冷的	牛奶	;

将三个蛋黄与三茶匙玉米淀粉和两汤匙冷牛奶一起打散；

[blend] [ɔːl] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ] [bæk] [ʌv; əv] ['wʊd(ə)n] [spuːn] ; [gɪv] [ˌaɪ 'tiː][wʌn][bɔɪl] ,

blend	all	together	with	back	of	wooden	spoon	;	give	it	one	boil	,
混合	全部	一起	和	后退	的	木制的	勺子	;	给	它	一	熬	,

用木勺背面将所有材料搅拌均匀；煮沸一次。

[ænd; ənd] ['fleɪvər] [wɪð; wɪθ] ['es(ə)ns] [ʌv; əv]['ɑːmənd] .

and	flavour	with	essence	of	almond	.
和	味道	和	本质	的	杏仁	.

并带有杏仁香精的风味。

[wen] [koʊld] , [tɜːrn]['ɪntuː][ə; eɪ] [glæs] [dɪʃ] , [swɪtʃ] [ðə; ði] [waɪts] [ʌv; əv] [egz] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɔːθ] ,

When	cold	,	turn	into	a	glass	dish	,	switch	the	whites	of	eggs	to	a	stiff	froth	,
什么时候	寒冷的	,	转动	进入	一个	玻璃	盘子	,	转变	这	白人	的	鸡蛋	到	一个	僵硬的	泡沫	,

冷却后，倒入玻璃碗中，将蛋白打发至硬性发泡。

[ˌeɪ diː 'diː][æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ] [ðə; ði][tɑːp][baɪ] ['drɑːpɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] ['spuːnˌfʊlz]

add	an	ounce	of	sugar	,	and	garnish	the	top	by	dropping	it	in	spoonfuls
添加	一个	盎司	的	糖	,	和	装饰	这	顶部	经过	下降	它	在	一勺

[ɑːn][ðə; ði][tɑːp] .

on	the	top	.
在	这	顶部	.

加入一盎司糖，然后用勺子将糖撒在蛋糕顶部作为装饰。

[pɑːrt] [meɪ] [biː; bi] ['kʌlərd] [wɪð; wɪθ] ['kɑːtʃəniːl] ,

Part	may	be	coloured	with	cochineal	,
部分	可能	是	有色	和	胭脂虫	,

部分区域可能用胭脂虫染色，

[pleɪs] [sʌm; səm]['taɪni] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [red] ['kɜːrənt] ['dʒeli][ɑːn][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv] [iːtʃ] [piːs] .

place	some	tiny	pieces	of	red	currant	jelly	on	the	top	of	each	piece	.
地方	一些	微小的	件	的	红色的	黑醋栗	果冻	在	这	顶部	的	每个	片	.

在每块蛋糕顶部放上几小块红醋栗果冻。

['traɪf(ə)l] .

TRIFLE	.
琐事	.

琐事。

[soʊk] [fɔːr] ['peni] [spʌndʒ] [keɪks] [ɪn][ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv] ['ʃeri] [fɔːr; fər][hæf] - [æn; ən] - ['aʊər] ;

Soak	four	penny	sponge	cakes	in	a	glass	of	sherry	for	half	-	an	-	hour	;
浸泡	四	一分钱	海绵	蛋糕	在	一个	玻璃	的	雪利酒	为了	一半	-	一个	-	小时	;

将四块小蛋糕浸泡在一杯雪利酒中半小时；

[kʌt] [iːtʃ] [spʌndʒ] [keɪk] ['ɪntuː] [fɔːr] ['piːsɪz] ,

cut	each	sponge	cake	into	four	pieces	,
切	每个	海绵	蛋糕	进入	四	件	,

将每块海绵蛋糕切成四块，

[leɪ] [ðə; ði] [fɔːr] ['piːsɪz] [æt; ət][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ə; eɪ] [glæs] [dɪʃ] ; [spred] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv]

lay	the	four	pieces	at	the	bottom	of	a	glass	dish	;	spread	a	layer	of
躺	这	四	件	在	这	底部	的	一个	玻璃	盘子	;	传播	一个	层	的

['strɔːberi] [dʒæm] ;

strawberry	jam	;
草莓	果酱	;

将四块饼干放在玻璃盘底部；涂上一层草莓酱；

[ðen] [hæv; həv][ə; eɪ] [θɪn] ['kʌstərd] [meɪd] [wɪð; wɪθ] [tuː] [egz] [ænd; ənd] [tuː] [tiː] - ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv]

then	have	a	thin	custard	made	with	two	eggs	and	two	tea	-	spoonfuls	of
然后	有	一个	薄的	蛋奶冻	制成	和	二	鸡蛋	和	二	茶	-	一勺	的

[kɔːrn] - ['flaʊər][ænd; ənd][ə; eɪ] ['brekfəst] - ['kʌpfʊl][ʌv; əv][mɪlk] .

corn	-	flour	and	a	breakfast	-	cupful	of	milk	.
玉米	-	面粉	和	一个	早餐	-	一杯	的	牛奶	.

然后享用用两个鸡蛋、两茶匙玉米淀粉和一杯牛奶制成的稀蛋奶冻。

[let] [ˌaɪ 'tiː][get][koʊld] , [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði] [spʌndʒ] [keɪk] [ænd; ənd][dʒæm] .

Let	it	get	cold	,	and	pour	over	the	sponge	cake	and	jam	.
让	它	得到	寒冷的	,	和	倒	超过	这	海绵	蛋糕	和	果酱	.

待其冷却后，淋在海绵蛋糕和果酱上。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [tʃɑːpt] ['ɑːməndz] [ænd; ənd] [draɪd] ['tʃeriːz] .

Sprinkle	with	chopped	almonds	and	dried	cherries	.
撒	和	切碎	杏仁	和	干燥	樱桃	.

撒上杏仁碎和干樱桃。

[leɪ] [spʌndʒ] [keɪk] [ænd; ənd][dʒæm][ɪn] ['ɔltɝˌneɪtəd] ['leər] , [ænd; ənd][ˌmækə'rəʊniːz] ['krʌmbld] , [tɪl] [ɔːl]

Lay	sponge	cake	and	jam	in	alternated	layers	,	and	macaronis	crumbled	,	till	all
莱	海绵	蛋糕	和	果酱	在	交替	层	,	和	通心粉	崩溃了	,	直到	全部

[ɪz] [juːst] [ʌp] .

is	used	up	.
是	用过的	向上	.

将海绵蛋糕和果酱交替铺上一层，再铺上碎通心粉，直到全部用完。

[swɪtʃ] [ə; eɪ] [tiː] - ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [kriːm] , [ænd; ənd] [leɪ] [ɑːn][ðə; ði][tɑːp] , [ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ]

Switch	a	tea	-	cupful	of	cream	,	and	lay	on	the	top	,	and	garnish	with
转变	一个	茶	-	一杯	的	奶油	,	和	躺	在	这	顶部	,	和	装饰	和

[pɪŋk] ['ʃʊgər] ,

pink	sugar	,
粉色的	糖	,

换上一杯奶油，放在上面，再撒上粉红色的糖粒装饰。

[æn'dʒelɪkə] , [ænd; ənd] [draɪd] ['tʃeriːz] . [-]

angelica	,	and	dried	cherries	.	[	48	]
当归	,	和	干燥	樱桃	.	[	-	]

当归和干樱桃。[48]

['kærəml; 'kɑːrml] ['pʊdɪŋ] .

CARAMEL	PUDDING	.
焦糖	布丁	.

焦糖布丁。

[breɪk] [faɪv] [egz] , [joʊk] [ænd; ənd] [waɪts] ; [swɪtʃ] [ðem; ðəm] [tə'geðər] ; [ˌeɪ diː 'diː][hæf] - [æn; ən] -

Break	five	eggs	,	yolks	and	whites	;	switch	them	together	;	add	half	-	an	-
休息	五	鸡蛋	,	蛋黄	和	白人	;	转变	他们	一起	;	添加	一半	-	一个	-

[aʊns] [ʌv; əv] [swiːt] ['ɑːməndz] ,

ounce	of	sweet	almonds	,
盎司	的	甜的	杏仁	,

打入五个鸡蛋，蛋黄和蛋白各取一半；将它们混合在一起；加入半盎司甜杏仁。

[hæf] - [æn; ən] - [aʊns] [ʌv; əv] ['ɔrɪndʒ] [pi:l] [mɪnst] [faɪn] , [wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ] - [hæf] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]
half - an - ounce of orange peel minced fine , one and a - half ounces of
一半 - 一个 - 盎司 的 橙子 果皮 剁碎 美好的 , 一 和 一个 - 一半 盎司 的
[sɔ:ft] ['ʃʊgər] ,
soft sugar ,
柔软的 糖 ,

半盎司切碎的橙皮，一盎司半软糖，

[ə; eɪ][lɑ:rdʒ] ['brekfəst] - ['kʌpfʊl][ʌv; əv][mɪlk] .
a large breakfast - cupful of milk .
一个 大的 早餐 - 一杯 的 牛奶 .

一大杯牛奶作为早餐。

[stɜ:r][ðə; ði] [egz] , ['ɑ:məndz] , ['ʃʊgər] , [ænd; ənd]['leмən] - [pi:l] ['ɪntu:][mɪlk] .
Stir the eggs , almonds , sugar , and lemon - peel into milk .
搅拌 这 鸡蛋 , 杏仁 , 糖 , 和 柠檬 - 果皮 进入 牛奶 .

将鸡蛋、杏仁、糖和柠檬皮搅拌到牛奶中。

[gri:s] [ə; eɪ][paɪnt]['beɪs(ə)n] , [ænd; ənd][set][ˌaɪ 'ti:][wɪð; wɪθ][draɪd] ['tʃeri:z] ; [sti:m] [fɔ:r; fər][wʌn]['aʊər]
Grease a pint basin , and set it with dried cherries ; steam for one hour
润滑脂 一个 品脱 盆地 , 和 放 它 和 干燥 樱桃 ; 蒸汽 为了 一 小时
['sloʊli] .
slowly .
缓慢地 .

在一品脱盆里抹上油脂，放入干樱桃；慢蒸一小时。

[meɪk] [ə; eɪ] [sɔ:s] [ɪn][ðə; ði] ['fɑ:loʊɪŋ] [wei] : — [pleɪs] [wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ɪn][ə; eɪ][pæn] ,
Make a sauce in the following way : — Place one ounce of sugar in a pan ,
制作 一个 酱 在 这 下列的 方式 : — 地方 一 盎司 的 糖 在 一个 平底锅 ,

按以下方法制作酱汁：——将一盎司糖放入平底锅中，

[braʊn] [ˌaɪ 'ti:][tu:; tə][ðə; ði] ['kʌlər] [ʌv; əv] ['tri:kl] , [ænd; ənd] [pɔ:r] ['oʊvər] [tu:] ['glæsɪz] [ʌv; əv]['wɔ:tər] ;
brown it to the colour of treacle , and pour over two glasses of water ;
棕色的 它 到 这 颜色 的 糖浆 , 和 倒 超过 二 眼镜 的 水 ;

将其烧至糖浆色，然后倒入两杯水；

[bɔɪl][fɔ:r; fər][ten] ['mɪnɪts] .
boil for ten minutes .
熬 为了 十 分钟 .

煮沸十分钟。

[sɜ:rv] [raʊnd] ['pʊdɪŋ] .
Serve round pudding .
服务 圆形的 布丁 .

将布丁做成圆形上桌。

['pʊdɪŋ] ['sɔ:sɪz] .
PUDDING SAUCES .
布丁 酱汁 .

布丁酱。

['brændi] [sɔ:s] .
BRANDY SAUCE .
白兰地 酱 .

白兰地酱。

[teɪk] [hæf] - [æn; ən] - [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [hæf] - [æn; ən] - [aʊns] [ʌv; əv]['flaʊər] , [wʌn] [aʊns] [ʌv; əv]
Take half - an - ounce of butter , half - an - ounce of flour , one ounce of
拿 一半 - 一个 - 盎司 的 黄油 , 一半 - 一个 - 盎司 的 面粉 , 一 盎司 的
['ʃʊgər] ; [melt] [tə'geðər] ;
sugar ; melt together ;
糖 ; 熔化 一起 ;

取半盎司黄油、半盎司面粉、一盎司糖；将它们融化在一起；

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [tiː] - [ˈkʌpfʊl][ʌv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər][ˈgrædʒuəli] , [ˈkiːpɪŋ] [ˈbiːtɪŋ] [ɔːl][ðə; ði][taɪm] .

add	**a**	**tea**	**-**	**cupful**	**of**	**boiling**	**water**	**gradually**	**,**	**keeping**	**beating**	**all**	**the**	**time**	**.**
添加	一个	茶	-	一杯	的	沸腾	水	逐步地	,	保持	殴打	全部	这	时间	.

一边搅拌一边慢慢加入一杯沸水。

[wen] [ˌaɪ ˈtiː] [bɔɪlz] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv] [ˈbrændi] ; [ˌaɪ ˈtiː][mʌst; məst][nɑːt][bɔɪl] [ˈæftərwərdz] ,

When	**it**	**boils**	**,**	**add**	**a**	**glass**	**of**	**brandy**	**;**	**it**	**must**	**not**	**boil**	**afterwards**	**,**
什么时候	它	沸腾	,	添加	一个	玻璃	的	白兰地	;	它	必须	不是	熬	然后	,

水沸腾后，加入一杯白兰地；之后就不要再沸腾了。

[æz; əz] [ˈlɪkərz] [luːz] [streŋθ] [ɪn] [ˈbɔɪlɪŋ] .

as	**liquors**	**lose**	**strength**	**in**	**boiling**	**.**
作为	酒	失去	力量	在	沸腾	.

酒类在沸腾过程中会失去酒精度。

[waɪn] [sɔːs] .

WINE	**SAUCE**	**.**
葡萄酒	酱	.

葡萄酒酱汁。

[teɪk] [tuː] [ˈteɪbl] - [ˈspuːnˌfʊlz] [ʌv; əv][kɔːrn] - [ˈflaʊər] , [θriː] [ˈaʊnsɪz] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] , [æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv]

Take	**two**	**table**	**-**	**spoonfuls**	**of**	**corn**	**-**	**flour**	**,**	**three**	**ounces**	**of**	**sugar**	**,**	**an**	**ounce**	**of**
拿	二	桌子	-	一勺	的	玉米	-	面粉	,	三	盎司	的	糖	,	一个	盎司	的

[ˈbʌtər] ,

butter	**,**
黄油	,

取两汤匙玉米淀粉、三盎司糖、一盎司黄油，

[ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['wɔːtər] ; [stɜːr]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] ;

and	**a**	**pint**	**of**	**water**	**;**	**stir**	**over**	**the**	**fire**	**till**	**it**	**boils**	**;**
和	一个	品脱	的	水	;	搅拌	超过	这	火	直到	它	沸腾	;

加一品脱水；在火上搅拌至沸腾；

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv] [waɪn] [ænd; ənd][ə; eɪ]['greɪtɪd] ['nʌtmeg] .

add	**a**	**glass**	**of**	**wine**	**and**	**a**	**grated**	**nutmeg**	**.**
添加	一个	玻璃	的	葡萄酒	和	一个	磨碎的	肉豆蔻	.

加入一杯葡萄酒和一些磨碎的肉豆蔻。

[ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv] [freʃ] [fruːt] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['strɔːberi] , ['rædzberi] , ['piːtʃɪz] , [ɔːr][ðə; ði][dʒuːs]

The	**juice**	**of**	**fresh**	**fruit**	**,**	**such**	**as**	**strawberry**	**,**	**raspberry**	**,**	**peaches**	**,**	**or**	**the**	**juice**
这	汁	的	新鲜的	水果	,	这样的	作为	草莓	,	覆盆子	,	桃子	,	或者	这	汁

[frʌm; frəm] [prɪˈzɜːrv] [fruːt] ,

from	**preserved**	**fruit**	**,**
从	保存完好	水果	,

新鲜水果的汁液，例如草莓汁、覆盆子汁、桃汁，或罐装水果的汁液，

[wen] [freʃ] [fruːt] ['kænɑːt][biː; bi][prəʊ'kjʊəd] , [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn'sted] [ʌv; əv][waɪn] . [-]

when	**fresh**	**fruit**	**cannot**	**be**	**procured**	**,**	**may**	**be**	**used**	**instead**	**of**	**wine**	**.**	**[**	**49**	**]**
什么时候	新鲜的	水果	不能	是	采购	,	可能	是	用过的	反而	的	葡萄酒	.	[	-	]

当无法获得新鲜水果时，可以用水果代替葡萄酒。[49]

['dʒɜːrmən] [sɔːs] .

GERMAN	**SAUCE**	**.**
德语	酱	.

德国酱汁。

[set][ə; eɪ] [stuː] - [pæn][ɑːn][ðə; ði]['faɪər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ;

Set	**a**	**stew**	**-**	**pan**	**on**	**the**	**fire**	**with**	**a**	**pint**	**of**	**boiling**	**water**	**;**
放	一个	炖	-	平底锅	在	这	火	和	一个	品脱	的	沸腾	水	;

在火上放一个炖锅，倒入一品脱沸水；

[set] [ə; eɪ] ['smɔːlər] [wʌn] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [breɪk] [ɪn] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [tuː] [egz] ,

set	a	smaller	one	in	it	,	and	break	in	the	yolks	of	two	eggs	,
放	一个	较小的	一	在	它	,	和	休息	在	这	蛋黄	的	二	鸡蛋	,

在其中放入一个较小的蛋黄糊，然后打入两个鸡蛋的蛋黄。

[wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv] ['ʃeri] , [dʒuːs] [ʌv; əv] [hæf] [ə; eɪ] ['lemən] ,

one	ounce	of	sugar	,	a	glass	of	sherry	,	juice	of	half	a	lemon	,
一	盎司	的	糖	,	一个	玻璃	的	雪利酒	,	汁	的	一半	一个	柠檬	,

一盎司糖，一杯雪利酒，半个柠檬的汁，

[hæf] - [æn; ən] - [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] [sɔːlt] .

half	-	an	-	ounce	of	butter	,	and	a	pinch	of	salt	.
一半	-	一个	-	盎司	的	黄油	,	和	一个	捏	的	盐	.

半盎司黄油，一小撮盐。

[ðɪs] [sɔːs] [mʌst; məst] [biː; bi] [kept] [swɪtʃt] ['oʊvər] [ə; eɪ] ['mɑːdərət] [hiːt] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ə'sjuːmz] [ðə; ði]

This	sauce	must	be	kept	switched	over	a	moderate	heat	till	it	assumes	the
这	酱	必须	是	保留	切换	超过	一个	缓和	热	直到	它	假设	这

[ə'pɪrəns] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [swɪtʃt] [kriːm] .

appearance	of	a	switched	cream	.
外貌	的	一个	切换	奶油	.

这种酱汁必须用中火不断搅拌，直到它呈现出浓稠的奶油状。

[pɔːr] ['oʊvər] [stiːmd] ['pudiŋz] .

Pour	over	steamed	puddings	.
倒	超过	蒸	布丁	.

淋在蒸好的布丁上。

['kʌstərd] [sɔːs] .

CUSTARD	SAUCE	.
蛋奶冻	酱	.

蛋奶沙司。

[pleɪs] [wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] [mɪlk] [ɑːn] [ðə; ði] ['faɪər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [gets] [hɑːt] , [ɑːn] [ðə; ði] [pɔɪnt] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] .

Place	one	pint	of	milk	on	the	fire	till	it	gets	hot	,	on	the	point	of	boiling	.
地方	一	品脱	的	牛奶	在	这	火	直到	它	获得	热的	,	在	这	观点	的	沸腾	.

将一品脱牛奶放在火上加热，直到牛奶变热，即将沸腾。

[ðen] [teɪk] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [tuː] [egz] , [mɪks] [smuːð] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [koʊld] [mɪlk] ,

Then	take	the	yolks	of	two	eggs	,	mix	smooth	with	a	little	cold	milk	,
然后	拿	这	蛋黄	的	二	鸡蛋	,	混合	光滑的	和	一个	小的	寒冷的	牛奶	,

然后取两个鸡蛋的蛋黄，与少量冷牛奶搅拌均匀。

[ænd; ənd] [tuː] [tiː] - ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv] [kɔːrn] - ['flaʊər] , [ænd; ənd] [stɜːr] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] .

and	two	tea	-	spoonfuls	of	corn	-	flour	,	and	stir	into	the	boiling	milk	.
和	二	茶	-	一勺	的	玉米	-	面粉	,	和	搅拌	进入	这	沸腾	牛奶	.

加入两茶匙玉米淀粉，搅拌到沸腾的牛奶中。

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [kriːm] [ɪz] [æn; ən] [ɪm'pruːvmənt] [tuː; tə] [ðɪs] [sɔːs] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] [ʌv; əv]

A	little	cream	is	an	improvement	to	this	sauce	,	and	a	few	drops	of
一个	小的	奶油	是	一个	改进	到	这	酱	,	和	一个	很少	滴	的

[və'nɪlə] .

vanilla	.
香草	.

在这个酱汁里加一点奶油会更好吃，再加几滴香草精就更完美了。

['seɪvəri] ['dɪʃɪz] .

SAVOURY	DISHES	.
咸味的	菜肴	.

美味佳肴。

['kɜːrid] [egz] .
CURRIED EGGS .
咖喱 鸡蛋 .

咖喱蛋。

[bɔɪl] [fɔːr] [egz] [hɑːrd] , [plʌndʒ] [ðem; ðəm]['ɪntuː][koʊld]['wɔːtər] , [skɪn][ænd; ənd][kʌt][ðem; ðəm][ɪn]['slaɪsɪz]
Boil four eggs hard , plunge them into cold water , skin and cut them in slices
熬 四 鸡蛋 难的 , 暴跌 他们 进入 寒冷的 水 , 皮肤 和 切 他们 在 切片
;
;
;

将四个鸡蛋煮熟，放入冷水中，剥去蛋皮，切成片；

[pleɪs] [ə; eɪ][hæf] - [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] , [ænd; ənd][wʌn] [tiː] - ['spuːnfʊl] [ʌv; əv]
place a half - ounce of butter in a sauce - pan , and one tea - spoonful of
地方 一个 一半 - 盎司 的 黄油 在 一个 酱 - 平底锅 , 和 一 茶 - 一勺 的
['kɜːri] ;
curry ;
咖喱 ;

在平底锅中放入半盎司黄油和一茶匙咖喱粉；

[stɜːr][ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['kɜːri] ['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] , [ænd; ənd][slaɪs][wʌn]['ʌnjən] .
stir the butter and curry over the fire , and slice one onion .
搅拌 这 黄油 和 咖喱 超过 这 火 , 和 片 一 洋葱 .

在火上翻炒黄油和咖喱，然后切一个洋葱。

[fraɪ][ə; eɪ] [laɪt] - [braʊn] .
Fry a light - brown .
炒 一个 光 - 棕色的 .

煎至浅棕色。

[stɜːr][ɪn]['dʒentli][ə; eɪ][hæf] - [paɪnt][ʌv; əv]['greɪvi] , [ænd; ənd] [stuː] ['sloʊli] .
Stir in gently a half - pint of gravy , and stew slowly .
搅拌 在 轻轻地 一个 一半 - 品脱 的 肉汁 , 和 炖 缓慢地 .

轻轻拌入半品脱肉汁，然后慢炖。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [tiː] - ['spuːnfʊl] [ʌv; əv][kɔːrn] - ['flaʊər] , [mɪkst] [wɪð; wɪθ][hæf] - [ə; eɪ] - [kʌp][ʌv; əv] [kriːm] .
Add one tea - spoonful of corn - flour , mixed with half - a - cup of cream .
添加 一 茶 - 一勺 的 玉米 - 面粉 , 混合 和 一半 - 一个 - 杯子 的 奶油 .

加入一茶匙玉米淀粉，与半杯奶油混合。

[bɔɪl] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði] [egz] .
Boil a few minutes , and pour over the eggs .
熬 一个 很少 分钟 , 和 倒 超过 这 鸡蛋 .

煮几分钟，然后浇在鸡蛋上。

[sɜːrv] [hɑːt] . [-]
Serve hot . [50]
服务 热的 . [-]

趁热食用。[50]

['seɪvəri] ['ɑːmlət] .
SAVOURY OMELET .
咸味的 煎蛋卷 .

美味煎蛋卷。

[swɪtʃ] [θriː] [egz] [fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] , [joʊk][ænd; ənd] [waɪt] ['seprət] ; [ðen] [hæv; həv][ə; eɪ]
Switch three eggs for five minutes , yolk and white separate ; then have a
转变 三 鸡蛋 为了 五 分钟 , 蛋黄 和 白色的 分离 ; 然后 有 一个
['lɪt(ə)l] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] ,
little chopped parsley ,
小的 切碎 香菜 ,

将三个鸡蛋交替打发五分钟，蛋黄和蛋白分离；然后加入少许切碎的欧芹。

[ə; eɪ]['taɪni] [piːs] [ʌv; əv]['ʌnjən] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] ['priːviəsli] [bɔɪld] , ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] ,

a	tiny	piece	of	onion	which	has	been	previously	boiled	,	pepper	and	salt	,
一个	微小的	片	的	洋葱	哪个	有	到过	之前	煮沸	,	胡椒	和	盐	,

[wɪð; wɪθ][ðə; ði] [egz] .

with	the	eggs	.
和	这	鸡蛋	.

鸡蛋里加入一小块事先煮熟的洋葱、胡椒粉和盐。

[hæv; həv][æn; ən] ['ɑːmlət] - [pæn][hɑːt][wɪð; wɪθ]['kwɔːrtər][ʌv; əv][æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] [freʃ] ['bʌtər] ; [fraɪ]

Have	an	omelet	-	pan	hot	with	quarter	of	an	ounce	of	fresh	butter	;	fry
有	一个	煎蛋卷	-	平底锅	热的	和	四分之一	的	一个	盎司	的	新鲜的	黄油	;	炒

['laɪtli] [ɑːn][wʌn][saɪd] ,

lightly	on	one	side	,
轻轻	在	一	边	,

将煎蛋锅烧热，放入四分之一盎司新鲜黄油；将蛋饼一面略煎一下，

[hoʊld] [bɪ'fɔːr] [ðə; ði]['faɪər][ɔːr] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .

hold	before	the	fire	or	place	in	a	hot	oven	for	a	few	minutes	.
抓住	前	这	火	或者	地方	在	一个	热的	烤箱	为了	一个	很少	分钟	.

在火前烤制或放入热烤箱中烤几分钟。

[foʊld]['oʊvər][ænd; ənd] [sɜːrv] .

Fold	over	and	serve	.
折叠	超过	和	服务	.

对折后即可食用。

[poʊtʃt] [egz] .

POACHED	EGGS	.
偷猎	鸡蛋	.

水煮蛋。

[hæv; həv][ə; eɪ] [flæt] [sɔːs] - [pæn][wɪð; wɪθ][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv]['wɔːtər] ['bɔɪlɪŋ] ; [pʊt][ɪn][ə; eɪ] [tiː] -

Have	a	flat	sauce	-	pan	with	one	quart	of	water	boiling	;	put	in	a	tea	-
有	一个	平坦的	酱	-	平底锅	和	一	夸脱	的	水	沸腾	;	放	在	一个	茶	-

['spuːnfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

spoonful	of	salt	,
一勺	的	盐	,

准备一个平底平底锅，倒入一夸脱水烧开；放入一茶匙盐，

[ænd; ənd] [fɔːr] [drɑːps][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] .

and	four	drops	of	vinegar	.
和	四	滴	的	醋	.

以及四滴醋。

[breɪk] [ðə; ði] [egz] ['ɪntuː][ə; eɪ][kʌp] , [wʌn][baɪ][wʌn] ; [drɑːp][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði][pæn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]

Break	the	eggs	into	a	cup	,	one	by	one	;	drop	them	into	the	pan	with	a
休息	这	鸡蛋	进入	一个	杯子	,	一	经过	一	;	降低	他们	进入	这	平底锅	和	一个

['teɪbl] - [spuːn] .

table	-	spoon	.
桌子	-	勺子	.

将鸡蛋一个一个地打入杯中；用汤匙将它们舀入锅中。

[siː] [ðæt] [ðə; ði]['wɔːtər][ɪz] [pɔːd] ['oʊvər][ðə; ði] [egz] .

See	that	the	water	is	poured	over	the	eggs	.
看	那	这	水	是	倾倒	超过	这	鸡蛋	.

确保水浇在鸡蛋上。

[wen] [ðə; ði] [waɪt] [ɪz][set]['oʊvər][ðə; ði] [eg] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['redi] .

When	the	white	is	set	over	the	egg	it	is	ready	.
什么时候	这	白色的	是	放	超过	这	蛋	它	是	准备好	.

当蛋白凝固在鸡蛋表面时，鸡蛋就做好了。

[hæv; həv][ə; eɪ] [raʊnd] [slaɪs] [ʌv; əv] [toʊst] ['bʌtərd] ; [pleɪs] [ðə; ði] [egz] [ɑːn][ˌaɪ 'tiː] .

Have	a	round	slice	of	toast	buttered	;	place	the	eggs	on	it	.
有	一个	圆形的	片	的	吐司	涂黄油的	;	地方	这	鸡蛋	在	它	.

取一片涂了黄油的圆形吐司，把鸡蛋放在上面。

[egz] - [lɑː] ['meɪtrə] - .

EGGS	À	LA	MAÎTRE	D'HOTÊL	.
鸡蛋	-	洛杉矶	师傅	-	.

EGGS À LA MAÎTRE D'HOTÊL.

[bɔɪl] [sɪks] [egz] [hɑːrd] , [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm] [ɪn] [hævz] .

Boil	six	eggs	hard	,	and	cut	them	in	halves	.
熬	六	鸡蛋	难的	,	和	切	他们	在	一半	.

将六个鸡蛋煮至全熟，然后切成两半。

[dɪʃ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɜːrk(ə)l] .

Dish	them	in	a	circle	.
盘子	他们	在	一个	圆圈	.

将它们摆成圆形。

[pɔːr] ['oʊvər] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [sɔːs] [meɪd] [æz; əz] ['fɑːloʊz] : — [pleɪs] [wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɪn] [ə; eɪ]

Pour	over	them	a	sauce	made	as	follows	:	—	Place	one	ounce	of	butter	in	a
倒	超过	他们	一个	酱	制成	作为	跟随	:	—	地方	一	盎司	的	黄油	在	一个

[sɔːs] - [pæn] ,

sauce	-	pan	,
酱	-	平底锅	,

将以下方法制成的酱汁淋在上面：——在平底锅中放入一盎司黄油，

[wɪð; wɪθ] [hæf] - [æn; ən] - [aʊns] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [wʌn] [tiː] - ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [mɪlk] .

with	half	-	an	-	ounce	of	flour	,	one	tea	-	cupful	of	milk	.
和	一半	-	一个	-	盎司	的	面粉	,	一	茶	-	一杯	的	牛奶	.

加入半盎司面粉和一杯牛奶。

[stɜːr] ['grædʒuəli] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θɪkənz] .

Stir	gradually	till	it	thickens	.
搅拌	逐步地	直到	它	增厚	.

慢慢搅拌至浓稠。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [kriːm] [ænd; ənd] [waɪt] ['pepər] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [skwiːz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['lemən] .

Add	a	little	cream	and	white	pepper	,	and	a	squeeze	of	a	lemon	.
添加	一个	小的	奶油	和	白色的	胡椒	,	和	一个	挤	的	一个	柠檬	.

加入少许奶油和白胡椒粉，再挤入一些柠檬汁。

['kɪdni] ['ɑːmlət] .

KIDNEY	OMELET	.
肾	煎蛋卷	.

腰子煎蛋卷。

[mɪns] [faɪn] [tuː] [ʃiːp] ['kidniz] ; [pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [stuː] - [pæn] , [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ʌv; əv]

Mince	fine	two	sheep	kidneys	;	place	in	a	stew	-	pan	,	with	a	small	piece	of
剁碎	美好的	二	羊	肾脏	;	地方	在	一个	炖	-	平底锅	,	和	一个	小的	片	的

['bʌtər] ,

butter	,
黄油	,

将两个羊肾剁成细末；放入炖锅中，加入一小块黄油，

['pepər] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ə; eɪ] [fjuː] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] [liːvz] ,

pepper	and	salt	,	a	few	chopped	parsley	leaves	,
胡椒	和	盐	,	一个	很少	切碎	香菜	树叶	,

胡椒粉和盐，几片切碎的欧芹叶，

[ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv] ['wustəʃiə] [sɔːs] [ænd; ənd][ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv] [stɑːk] .

a	few	drops	of	Worcestershire	sauce	and	a	glass	of	stock	.
一个	很少	滴	的	伍斯特郡	酱	和	一个	玻璃	的	库存	.

几滴伍斯特沙司和一杯高汤。

[stuː] ['dʒentli][fɔːr; fər] [-]

Stew	gently	for	[	51	]
炖	轻轻地	为了	[	-	]

慢炖[51]

['twenti] ['mɪnɪts] .

twenty	minutes	.
二十	分钟	.

二十分钟。

[prɪ'per] [ðə; ði] ['ɑːmlət] [æz; əz] ['fɑːloʊz] : — ['seprət] [ðə; ði][joʊk][ænd; ənd] [waɪts] [ʌv; əv] [fɔːr] [egz] ,

Prepare	the	omelet	as	follows	:	—	Separate	the	yolk	and	whites	of	four	eggs	,
准备	这	煎蛋卷	作为	跟随	:	—	分离	这	蛋黄	和	白人	的	四	鸡蛋	,

按以下步骤准备煎蛋卷：——将四个鸡蛋的蛋黄和蛋白分离，

[swɪtʃ] [ðə; ði] [waɪts] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɔːθ] , [pleɪs] [ðə; ði] [waɪts] [ænd; ənd] [joʊk] [tə'geðər] , ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] .

switch	the	whites	to	a	stiff	froth	,	place	the	whites	and	yolks	together	,	pepper	and	salt	.
转变	这	白人	到	一个	僵硬的	泡沫	,	地方	这	白人	和	蛋黄	一起	,	胡椒	和	盐	.

将蛋白打发至硬性发泡，将蛋白和蛋黄混合，加入胡椒粉和盐。

[hæv; həv][ðə; ði] ['ɑːmlət] - [pæn][hɑːt] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [freʃ] ['bʌtər] ; [pɔːr] [ɪn][ðə; ði] [egz] ;

Have	the	omelet	-	pan	hot	,	with	a	little	fresh	butter	;	pour	in	the	eggs	;
有	这	煎蛋卷	-	平底锅	热的	,	和	一个	小的	新鲜的	黄油	;	倒	在	这	鸡蛋	;

将煎蛋锅烧热，加入少许新鲜黄油；倒入鸡蛋；

[kʊk] [fɔːr; fər] [θriː] ['mɪnɪts] ['dʒentli] , [nɑːt] [tuː] [fæst] .

cook	for	three	minutes	gently	,	not	too	fast	.
厨师	为了	三	分钟	轻轻地	,	不是	也	快速地	.

用小火慢煮三分钟，不要太快。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

轻松掌握高级烹饪技巧(High-class cookery made easy)
第3/3页

[hoʊld][ðə; ði][pæn] [bɪˈfɔːr] [ðə; ði][ˈfaɪər][tuː; tə] [braʊn] ; [ðen] [leɪ] [ðə; ði] [stuːd] [ˈkidniz] [ɪn][ðə; ði]
Hold **the** **pan** **before** **the** **fire** **to** **brown** **;** **then** **lay** **the** **stewed** **kidneys** **in** **the**
抓住 这 平底锅 前 这 火 到 棕色的 ; 然后 躺 这 炖 肾脏 在 这
[ˈsentər] .
centre **.**
中心 .

将平底锅放在火上烤至表面呈金黄色；然后将炖好的腰子放在锅中央。

[hæm] [ˈɑːmlət]
HAM **OMELET**
火腿 煎蛋卷

火腿煎蛋卷

[ɪz] [prɪˈperd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [weɪ] [æz; əz] [ˈkɪdni] [ˈɑːmlət] .
Is **prepared** **in** **the** **same** **way** **as** **kidney** **omelet** **.**
是 准备 在 这 相同的 方式 作为 肾 煎蛋卷 .

做法与腰子煎蛋相同。

[ˈeni] [kaɪnd][ʌv; əv] [faɪn] [mɪnst] [miːt] , [mɪnst] [ˈtʃɪkɪnz] ,
Any **kind** **of** **fine** **minced** **meat** **,** **minced** **chickens** **,**
任何 种类 的 美好的 剁碎 肉 , 剁碎 鸡 ,

任何种类的优质肉糜，鸡肉糜，

[ænd; ənd][hæm][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [weɪ] [fɔːr; fər] [ˈbrekfəsts] .
and **ham** **can** **be** **used** **in** **the** **same** **way** **for** **breakfasts** **.**
和 火腿 能 是 用过的 在 这 相同的 方式 为了 早餐 .

火腿也可以用同样的方法做早餐。

[stʌft] [egz] .
STUFFED **EGGS** **.**
填充 鸡蛋 .

酿蛋。

[teɪk] [fɔːr] [egz] [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm][ɪn] [hævz] , [leŋkθ; leŋθ] [weɪz] ;
Take **four** **eggs** **and** **cut** **them** **in** **halves** **,** **length** **ways** **;**
拿 四 鸡蛋 和 切 他们 在 一半 , 长度 方式 ;

取四个鸡蛋，纵向切成两半；

[teɪk] [aʊt][ðə; ði] [joʊk] [ænd; ənd] [rʌb] [ðem; ðəm][tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst] ; [ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [ˈspuːnfʊl] [ʌv; əv]
take **out** **the** **yolks** **and** **rub** **them** **to** **a** **paste** **;** **add** **one** **spoonful** **of**
拿 出去 这 蛋黄 和 擦 他们 到 一个 粘贴 ; 添加 一 一勺 的
[kriːm] ,
cream **,**
奶油 ,

取出蛋黄，揉搓成糊状；加入一勺奶油，

[ə; eɪ] [fjuː] [liːvz] [ʌv; əv] [ˈpɑːrsli] [tʃɑːpt] [faɪn] , [ˈpepər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] - [aʊns]
a **few** **leaves** **of** **parsley** **chopped** **fine** **,** **pepper** **and** **salt** **,** **and** **a** **half** **-** **ounce**
一个 很少 树叶 的 香菜 切碎 美好的 , 胡椒 和 盐 , 和 一个 一半 - 盎司
[ʌv; əv] [bred] - [krʌmz] ;
of **bread** **-** **crumbs** **;**
的 面包 - 面包屑 ;

几片切碎的欧芹叶，胡椒粉和盐，以及半盎司面包屑；

[pleɪs] [ðɪs] ['mɪkstʃər] [ɪn] [ðə; ði] ['sentər] [ʌv; əv] [ðə; ði] [eg] , [ɪn] [ðə; ði] [ʃeɪp] [ʌv; əv] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [eg] .

place	**this**	**mixture**	**in**	**the**	**centre**	**of**	**the**	**egg**	**,**	**in**	**the**	**shape**	**of**	**the**	**yolk**	**of**	**egg**	**.**
地方	这	混合物	在	这	中心	的	这	蛋	,	在	这	形状	的	这	蛋黄	的	蛋	.

将混合物放在鸡蛋中央，做成蛋黄的形状。

[teɪk] [ə'nʌðər] [ænd; ənd] [swɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [eg] [ænd; ənd] [bred] - [krʌm] [ðə; ði] ['seɪvəri] [egz]

Take	**another**	**and**	**switch**	**it**	**,**	**and**	**egg**	**and**	**bread**	**-**	**crumb**	**the**	**savoury**	**eggs**
拿	其他	和	转变	它	,	和	蛋	和	面包	-	屑	这	咸味的	鸡蛋

[ɑːn] [ðə; ði] [ˌaʊt'saɪd] .

on	**the**	**outside**	**.**
在	这	外部	.

再取一个，翻过来，在外面裹上蛋液和面包屑，做成咸味的鸡蛋。

[fraɪ] [ɪn] [hɑːt] ['bʌtər] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [fraɪd] ['pɑːrsli] ['gɑːrnɪʃ] .

Fry	**in**	**hot**	**butter**	**,**	**and**	**serve**	**with**	**fried**	**parsley**	**garnish**	**.**
炒	在	热的	黄油	,	和	服务	和	油煎	香菜	装饰	.

用热黄油煎炸，配上炸欧芹碎即可食用。

['kidniz] [ænd; ənd] [toʊst] .

KIDNEYS	**AND**	**TOAST**	**.**
肾脏	和	吐司	.

肾脏和吐司。

[mɪns] [faɪn] [fɔːr] ['kidniz] , [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv] [stɑːk] ,

Mince	**fine**	**four**	**kidneys**	**,**	**place**	**them**	**in**	**a**	**sauce**	**-**	**pan**	**with**	**a**	**glass**	**of**	**stock**	**,**
剁碎	美好的	四	肾脏	,	地方	他们	在	一个	酱	-	平底锅	和	一个	玻璃	的	库存	,

将四个肾脏剁成细末，放入平底锅中，加入一杯高汤。

[ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] [ʌv; əv] ['hɑːrvi] [ɔːr] ['wustəʃiə] [sɔːs] , ['pepər] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [ə; eɪ]

a	**few**	**drops**	**of**	**Harvey**	**or**	**Worcestershire**	**sauce**	**,**	**pepper**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**a**
一个	很少	滴	的	哈维	或者	伍斯特郡	酱	,	胡椒	和	盐	,	和	一个

['lɪt(ə)l] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] ;

little	**chopped**	**parsley**	**;**
小的	切碎	香菜	;

几滴哈维酱或伍斯特沙司，胡椒粉和盐，以及少许切碎的欧芹；

[stuː] ['sloʊli] .

stew	**slowly**	**.**
炖	缓慢地	.

炖。

[hæv; həv] [sɪks] [raʊnd] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [toʊst] ['bʌtərd] ; [bɪld] [ðə; ði] [mɪns] [ɑːn] [ˌaɪ 'tiː] .

Have	**six**	**round**	**pieces**	**of**	**toast**	**buttered**	**;**	**build**	**the**	**mince**	**on**	**it**	**.**
有	六	圆形的	件	的	吐司	涂黄油的	;	建造	这	剁碎	在	它	.

准备六片涂了黄油的圆形吐司；把肉馅放在吐司上。

[hæv; həv] [ðə; ði] [-]

Have	**the**	**[**	**52**	**]**
有	这	[	-	]

拥有[52]

[joʊk] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [hɑːrd] - [bɔɪld] [eg] [ɪn] [ə; eɪ] ['pɔɪntɪd] ['streɪnər] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] ['pepər] [ænd; ənd]

yolk	**of**	**a**	**hard**	**-**	**boiled**	**egg**	**in**	**a**	**pointed**	**strainer**	**,**	**a**	**pinch**	**of**	**pepper**	**and**
蛋黄	的	一个	难的	-	煮沸	蛋	在	一个	尖	滤网	,	一个	捏	的	胡椒	和

[sɔːlt] ,

salt	**,**
盐	,

将煮熟的鸡蛋的蛋黄放入尖头滤网中，加入少许胡椒粉和盐。

[ænd; ənd] [rʌb] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ðə; ði] [pɔɪnt] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['streɪnər] [ɑːn] [ðə; ði] [tɑːp] [ʌv; əv] [ðə; ði] [toʊst]

and	rub	it	through	the	point	of	a	strainer	on	the	top	of	the	toast
和	擦	它	通过	这	观点	的	一个	滤网	在	这	顶部	的	这	吐司

[fɔːr; fər] [ə; eɪ] ['gɑːrnɪʃ] .

for	a	garnish	.
为了	一个	装饰	.

然后用滤网的尖端将酱汁涂抹在吐司顶部作为装饰。

[ə; eɪ] [fjuː] [liːvz] [ʌv; əv] ['pɑːrsli] [meɪ] [biː; bi] [leɪd] [raʊnd] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] ['gɑːrnɪʃ] .

A	few	leaves	of	parsley	may	be	laid	round	for	a	garnish	.
一个	很少	树叶	的	香菜	可能	是	铺设	圆形的	为了	一个	装饰	.

可以撒上几片欧芹叶作为装饰。

[tʃiːz] ['bɪskɪts] .

CHEESE	BISCUITS	.
奶酪	饼干	.

芝士饼干。

[teɪk] [hæf] - [ə; eɪ] - [paʊnd] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [hæf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [hæf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv]

Take	half	-	a	-	pound	of	flour	,	half	a	pound	of	butter	,	half	a	pound	of
拿	一半	-	一个	-	磅	的	面粉	,	一半	一个	磅	的	黄油	,	一半	一个	磅	的

[tʃiːz] ;

cheese	;
奶酪	;

取半磅面粉、半磅黄油、半磅奶酪;

[rʌb] [ðiːz] [θriː] [wʌn] [weɪ] ['ɪntuː] [krʌmz] , [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] [kaɪ'en] ['pepər] .

rub	these	three	one	way	into	crumbs	,	with	a	pinch	of	cayenne	pepper	.
擦	这些	三	一	方式	进入	面包屑	,	和	一个	捏	的	辣椒	胡椒	.

将这三种香料以同一种方式揉搓成面包屑，加入少许辣椒粉。

[wet] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] , [ænd; ənd] [niːd] [tuː; tə] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] .

Wet	a	little	,	and	knead	to	a	stiff	dough	.
湿的	一个	小的	,	和	揉	到	一个	僵硬的	面团	.

加少许水，揉成硬面团。

[beɪk] [ɑːn] ['bʌtərd] ['peɪpər] [ɪn] [ə; eɪ] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] .

Bake	on	buttered	paper	in	a	hot	oven	.
烤	在	涂黄油的	纸	在	一个	热的	烤箱	.

在涂了黄油的纸上，放入高温烤箱烘烤。

['lɑːbstər] [kroʊ'keɪ] .

LOBSTER	CROQUETS	.
龙虾	槌球	.

龙虾炸丸子。

[teɪk] [ðə; ði] [fleʃ] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['lɑːbstər] , [teɪk] [ɔːl] [ðə; ði] [miːt] [aʊt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ʃel] ,

Take	the	flesh	of	the	lobster	,	take	all	the	meat	out	of	the	shell	,
拿	这	肉	的	这	龙虾	,	拿	全部	这	肉	出去	的	这	壳	,

取出龙虾肉，把壳里的肉全部取出来。

[ænd; ənd] [tʃɑːp] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] ; [pleɪs] [hæf] [æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] - [pæn] ,

and	chop	in	small	pieces	;	place	half	an	ounce	of	butter	in	a	sauce	-	pan	,
和	劈	在	小的	件	;	地方	一半	一个	盎司	的	黄油	在	一个	酱	-	平底锅	,

切成小块；在平底锅中放入半盎司黄油，

[hæf] - [aʊns] ['flaʊər] , [ænd; ənd] [hæf] [ə; eɪ] [tiː] - ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [mɪlk] ; [stɜːr] ['oʊvər] [ðə; ði] ['faɪər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː]

half	-	ounce	flour	,	and	half	a	tea	-	cupful	of	milk	;	stir	over	the	fire	till	it
一半	-	盎司	面粉	,	和	一半	一个	茶	-	一杯	的	牛奶	;	搅拌	超过	这	火	直到	它

['θɪkənz] ,

thickens	,
增厚	,

半盎司面粉，半茶杯牛奶；在火上搅拌至浓稠，

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [fleʃ] [ʌv; əv][ðə; ði]['lɑːbstər] , [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [tuː] [egz] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ]

then	add	the	flesh	of	the	lobster	,	the	yolks	of	two	eggs	,	and	a	pinch
然后	添加	这	肉	的	这	龙虾	,	这	蛋黄	的	二	鸡蛋	,	和	一个	捏

[ʌv; əv] [kaɪ'en] ;

of	cayenne	;
的	辣椒	;

然后加入龙虾肉、两个鸡蛋的蛋黄和一小撮辣椒粉；

[tɜːrn][ðə; ði] [kroʊ'keɪ] [aʊt] [ɑːn][ə; eɪ] [pleɪt] [tuː; tə] [kuːl] ; [fɔːrm][ðə; ði]['mɪkstʃər]['ɪntuː] [raʊnd] [bɔːlz] ;

turn	the	croquet	out	on	a	plate	to	cool	;	form	the	mixture	into	round	balls	;
转动	这	槌球	出去	在	一个	盘子	到	凉爽的	;	形式	这	混合物	进入	圆形的	球	;

将槌球倒扣在盘子上冷却；将混合物揉成球状；

[dɪp][ɪn] [eg] [ænd; ənd] [bred] - [krʌmz] , [ænd; ənd][fraɪ][ə; eɪ] [laɪt] - [braʊn] ['kʌlər] .

dip	in	egg	and	bread	-	crumbs	,	and	fry	a	light	-	brown	colour	.
蘸	在	蛋	和	面包	-	面包屑	,	和	炒	一个	光	-	棕色的	颜色	.

蘸上蛋液和面包屑，炸至浅棕色。

['kɑːliflaʊər] - ['grætn] .

CAULIFLOWER	À	GRATIN	.
菜花	-	焗烤	.

焗烤花椰菜。

[teɪk] [ə; eɪ][naɪs] [hed] [ʌv; əv] ['kɑːliflaʊər] , [bɔɪl][fɔːr; fər] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ,

Take	a	nice	head	of	cauliflower	,	boil	for	fifteen	minutes	,
拿	一个	好的	头	的	菜花	,	熬	为了	十五	分钟	,

取一颗优质的菜花，煮十五分钟，

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [dɪʃ] [ðæt] [wɪl] [stænd][ðə; ði]['faɪər] ,

place	in	a	dish	that	will	stand	the	fire	,
地方	在	一个	盘子	那	将要	站立	这	火	,

放在能耐火的盘子里。

[ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] [meɪd] [ʌv; əv][wʌn] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] ['mɔɪsnd] [ɪn]

and	pour	over	it	a	white	sauce	made	of	one	spoonful	of	flour	moistened	in
和	倒	超过	它	一个	白色的	酱	制成	的	一	一勺	的	面粉	湿润	在

[koʊld][mɪlk] ,

cold	milk	,
寒冷的	牛奶	,

然后在上面淋上用一勺面粉加冷牛奶调成的白酱。

[ænd; ənd] [stɜːrd] ['ɪntuː][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] , ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] .

and	stirred	into	a	cupful	of	boiling	milk	,	pepper	and	salt	.
和	搅拌	进入	一个	一杯	的	沸腾	牛奶	,	胡椒	和	盐	.

搅拌均匀后加入一杯沸腾的牛奶、胡椒粉和盐。

[pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði] ['kɑːliflaʊər] .

Pour	over	the	cauliflower	.
倒	超过	这	菜花	.

将酱汁淋在花椰菜上。

[greɪt] [θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [tʃiːz] .

Grate	three	ounces	of	cheese	.
格特	三	盎司	的	奶酪	.

将三盎司奶酪磨碎。

[ɑːn][ðə; ði][tɑːp] [pleɪs] ['lɪt(ə)l] ['piːsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ænd; ənd] [kʊk] [ə; eɪ] [laɪt] - [braʊn] ['kʌlər] . [-]

On	the	top	place	little	pieces	of	butter	,	and	cook	a	light	-	brown	colour	.	[	53	]
在	这	顶部	地方	小的	件	的	黄油	,	和	厨师	一个	光	-	棕色的	颜色	.	[	-	]

在最上面放上小块黄油，煎至浅棕色。[53]

[tʃiːz] - .
CHEESE SOUFFLÉE .
奶酪 - .

奶酪舒芙蕾。

[teɪk] [naɪn] ['teɪbl] - ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv]['flaʊər] ,
Take nine table - spoonfuls of flour ,
拿 九 桌子 - 一勺 的 面粉 ,

取九汤匙面粉，

[stɜːr][ɪn]['dʒentli][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk][tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði]['bætər][æz; əz] [θɪk] [æz; əz] [kriːm] ;
stir in gently a pint of milk to make the batter as thick as cream ;
搅拌 在 轻轻地 一个 品脱 的 牛奶 到 制作 这 连击 作为 厚的 作为 奶油 ;

轻轻搅拌加入一品脱牛奶，使面糊变得像奶油一样浓稠；

[streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] ['pɔɪntɪd] ['streɪnər] , [tuː; tə] [prɪ'vent] ['biːɪŋ] ['lʌmpi] .
strain it through a pointed strainer , to prevent being lumpy .
拉紧 它 通过 一个 尖 滤网 , 到 防止 存在 凹凸不平 .

用尖头滤网过滤，防止结块。

[hæv; həv] [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['greɪtɪd] [tʃiːz] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] [kaɪ'en] ['pepər] , [ænd; ənd][sɔːlt] .
Have four ounces of grated cheese , a pinch of cayenne pepper , and salt .
有 四 盎司 的 磨碎的 奶酪 , 一个 捏 的 辣椒 胡椒 , 和 盐 .

准备四盎司磨碎的奶酪、一小撮辣椒粉和盐。

[swɪtʃ] [ðə; ði] [joʊk] [ænd; ənd] [waɪts] [ʌv; əv] [θriː] [egz] ['seprət] [fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] .
Switch the yolks and whites of three eggs separate for five minutes .
转变 这 蛋黄 和 白人 的 三 鸡蛋 分离 为了 五 分钟 .

将三个鸡蛋的蛋黄和蛋白分别交换五分钟。

[stɜːr][ɪn][ðə; ði][læst] [θɪŋ] , ['ɪntuː][ðə; ði]['bætər] ; [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [raʊnd] ['bʌtərd] [dɪʃ] ,
Stir in the last thing , into the batter ; bake in a round buttered dish ,
搅拌 在 这 最后的 事物 , 进入 这 连击 ; 烤 在 一个 圆形的 涂黄油的 盘子 ,

将最后一种食材拌入面糊中；倒入抹了黄油的圆形烤盘中烘烤。

[ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n] , [hæf] - [æn; ən] - ['aʊər] [bɪ'fɔːr] [rɪ'kwaɪərd] ,
in a hot oven , half - an - hour before required ,
在 一个 热的 烤箱 , 一半 - 一个 - 小时 前 必需的 ,

放入预热好的烤箱中，提前半小时烘烤。

[æz; əz] - [duː][nɑːt][duː] [wel] [tuː; tə][biː; bi] [beɪkt] [tuː] [suːn] .
as soufflées do not do well to be baked too soon .
作为 - 做 不是 做 出色地 到 是 烘焙 也 很快 .

因为舒芙蕾不宜过早烘烤。

['vedʒtəb(ə)lz] .
VEGETABLES .
蔬菜 .

蔬菜。

[pə'teɪtoʊ] [tʃɪps] .
POTATO CHIPS .
土豆 芯片 .

薯片。

[tuː; tə] [meɪk] [pə'teɪtoʊ] [tʃɪps] , [get][sʌm; səm][naɪs] [raʊnd] [pə'tetoz] ,
To make potato chips , get some nice round potatoes ,
到 制作 土豆 芯片 , 得到 一些 好的 圆形的 土豆 ,

要做薯片，首先要准备一些漂亮的圆形土豆。

[ænd; ənd][slaɪs][ðem; ðəm]['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɪn][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] , [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd]['wɔːtər] ,
and slice them into thin slices in a basin , with salt and water ,
和 片 他们 进入 薄的 切片 在 一个 盆地 , 和 盐 和 水 ,

将它们切成薄片，放入盆中，加入盐和水。

[fɔːr; fər][wʌn]['aʊər] ; [ðen] [draɪ][ɑːn][ə; eɪ] [kliːn] ['taʊəl] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][hɑːt][lɑːrd][ə; eɪ] [laɪt] - [braʊn]
for **one** **hour** **;** **then** **dry** **on** **a** **clean** **towel** **,** **and** **fry** **in** **hot** **lard** **a** **light** **-** **brown**
为了 一 小时 ; 然后 干燥 在 一个 干净的 毛巾 , 和 炒 在 热的 猪油 一个 光 - 棕色的
['kʌlər] .
colour **.**
颜色 .

静置一小时；然后用干净的毛巾擦干，再用热猪油煎至浅棕色。

['brʌslz] [spraʊts] .
BRUSSELS **SPROUTS** **.**
布鲁塞尔 芽苗菜 .

抱子甘蓝。

[pʊt][ɑːn][tuː; tə][bɔɪl][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd]['soʊdə] ,
Put **on** **to** **boil** **in** **boiling** **water** **,** **with** **a** **pinch** **of** **salt** **and** **soda** **,**
放 在 到 熬 在 沸腾 水 , 和 一个 捏 的 盐 和 苏打 ,

放入沸水中煮沸，加入少许盐和小苏打。

[ænd; ənd][bɔɪl][fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] ; [dɪʃ] , [ænd; ənd][draɪ][ɑːn][ə; eɪ] [kliːn] ['taʊəl] .
and **boil** **for** **twenty** **minutes** **;** **dish** **,** **and** **dry** **on** **a** **clean** **towel** **.**
和 熬 为了 二十 分钟 ; 盘子 , 和 干燥 在 一个 干净的 毛巾 .

煮20分钟；盛出，用干净的毛巾擦干。

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə][ðə; ði] [sɔːs] - [pæn] , [ænd; ənd][pʊt][hæf] - [æn; ən] - [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,
Return **to** **the** **sauce** **-** **pan** **,** **and** **put** **half** **-** **an** **-** **ounce** **of** **butter** **,**
返回 到 这 酱 - 平底锅 , 和 放 一半 - 一个 - 盎司 的 黄油 ,

回到平底锅中，放入半盎司黄油，

[ænd; ənd] [ʃeɪk] [ðem; ðəm] [waɪl] ['hiːtɪŋ] [tuː; tə] [prɪ'vent] [ðem; ðəm] ['bɜːrnɪŋ] . [-]
and **shake** **them** **while** **heating** **to** **prevent** **them** **burning** **.** **[** **54** **]**
和 摇 他们 尽管 加热 到 防止 他们 燃烧 . [-]

加热时要摇晃，以防烧焦。[54]

[griːn] [piːz] .
GREEN **PEASE** **.**
绿色的 请 .

青豌豆。

[griːn] ['piːz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][pʊt][ɑːn][tuː; tə][bɔɪl][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd][sɔːlt] .
Green **peas** **should** **be** **put** **on** **to** **boil** **in** **boiling** **water** **and** **salt** **.**
绿色的 豌豆 应该 是 放 在 到 熬 在 沸腾 水 和 盐 .

将青豆放入沸水中，加盐煮熟。

[ðə; ði][taɪm][fɔːr; fər] ['bɔɪlɪŋ] [dɪ'pendz] [ɑːn][ðə; ði][eɪdʒ] ; [streɪn] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv]
The **time** **for** **boiling** **depends** **on** **the** **age** **;** **strain** **,** **and** **place** **a** **piece** **of**
这 时间 为了 沸腾 取决于 在 这 年龄 ; 拉紧 , 和 地方 一个 片 的
['bʌtər] ,
butter **,**
黄油 ,

煮沸时间取决于食材的年龄；过滤后，放入一小块黄油。

['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fjuː] [liːvz] [ʌv; əv][mɪnt] .
pepper **and** **salt** **,** **with** **a** **few** **leaves** **of** **mint** **.**
胡椒 和 盐 , 和 一个 很少 树叶 的 薄荷 .

胡椒粉和盐，再加几片薄荷叶。

[ə'spærəgəs] [wɪð; wɪθ] [waɪt] [sɔːs] .
ASPARAGUS **WITH** **WHITE** **SAUCE** **.**
芦笋 和 白色的 酱 .

白汁芦笋。

[taɪ]['ɪntuː][ə; eɪ]['bʌnd(ə)l][ðə; ði][ə'spærəgəs] , ['æftər] ['wɑːʃɪŋ] [ðə; ði] [stɔːks] [kliːn] .

Tie	into	a	bundle	the	asparagus	,	after	washing	the	stalks	clean	.
领带	进入	一个	捆	这	芦笋	,	后	洗涤	这	茎	干净的	.

将芦笋洗净后捆成一束。

[kiːp] [ɔːl][ðə; ði] ['hedz] [ðə; ði][wʌn] [wei] , [pʊt][ðə; ði][ə'spærəgəs][ɑːn][tuː; tə] [kʊk] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ,

Keep	all	the	heads	the	one	way	,	put	the	asparagus	on	to	cook	in	boiling	water	,
保持	全部	这	头部	这	一	方式	,	放	这	芦笋	在	到	厨师	在	沸腾	水	,

把芦笋头都保持同一方向，放入沸水中煮熟。

[ænd; ənd][sɔːlt] ; [bɔɪl][fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] .

and	salt	;	boil	for	twenty	minutes	.
和	盐	;	熬	为了	二十	分钟	.

加盐；煮二十分钟。

[dɪʃ] [ðem; ðəm][ɑːn] [skwer] ['piːsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtərd] [toʊst] ; [pɔːr] [ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] ['oʊvər] .

Dish	them	on	square	pieces	of	buttered	toast	;	pour	a	white	sauce	over	.
盘子	他们	在	正方形	件	的	涂黄油的	吐司	;	倒	一个	白色的	酱	超过	.

将它们盛在涂抹了黄油的方形吐司片上；淋上白酱。

['vedʒtəb(ə)l] ['mæroʊ] .

VEGETABLE	MARROW	.
蔬菜	骨髓	.

蔬菜骨髓。

[kʌt] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)l] ['mæroʊ] ['ɪntuː] [eɪt] ['piːsɪz] , [bɔɪl][ɪn][sʌm; səm] [waɪt] [stɑːk] [ʌn'tɪl] ['tendər] .

Cut	the	vegetable	marrow	into	eight	pieces	,	boil	in	some	white	stock	until	tender	.
切	这	蔬菜	骨髓	进入	八	件	,	熬	在	一些	白色的	库存	直到	投标	.

将西葫芦切成八段，用一些白汤煮至软烂。

[meɪk] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [sɔːs] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][pæt][ʌv; əv] ['bʌtər] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][dʒuːs][ʌv; əv]['leмən] ,

Make	a	little	sauce	with	a	pat	of	butter	,	a	little	juice	of	lemon	,
制作	一个	小的	酱	和	一个	拍	的	黄油	,	一个	小的	汁	的	柠檬	,

用一小块黄油和少许柠檬汁做一点酱汁，

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['greɪtɪŋ] [ʌv; əv] ['nʌtmeg] .

and	a	grating	of	nutmeg	.
和	一个	格栅	的	肉豆蔻	.

再加一点磨碎的肉豆蔻。

[pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)l] ['mæroʊ] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Pour	over	the	vegetable	marrow	,	and	serve	.
倒	超过	这	蔬菜	骨髓	,	和	服务	.

将酱汁淋在蔬菜西葫芦上，即可食用。

[tuː; tə] [bɔɪl] [pə'tetoz] .

TO	BOIL	POTATOES	.
到	熬	土豆	.

煮土豆。

[greɪt] [ker] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['teɪkən][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [pə'tetoz] .

Great	care	should	be	taken	in	boiling	potatoes	.
伟大的	关心	应该	是	已采取	在	沸腾	土豆	.

煮土豆时要格外小心。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ]['vedʒtəb(ə)l] [ðæt] [ɪz]['ɔːf(ə)n] [nɪ'glektɪd] .

This	is	a	vegetable	that	is	often	neglected	.
这	是	一个	蔬菜	那	是	经常	被忽视的	.

这是一种经常被人们忽略的蔬菜。

[wen] [ðə; ði] [pə'tetoz] [bɔɪl] , [siː] [ðæt] [ðeɪ] [duː][nɑːt][bɔɪl] [tuː] [fæst] .

When	the	potatoes	boil	,	see	that	they	do	not	boil	too	fast	.
什么时候	这	土豆	熬	,	看	那	他们	做	不是	熬	也	快速地	.

土豆煮沸时，注意不要煮得太快。

[ə; eɪ]['hændfʊl][ʌv; əv][sɔ:lt][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][pʊt]['ɪntu:][ðə; ði]['wɔ:tər] .

A	**handful**	**of**	**salt**	**should**	**be**	**put**	**into**	**the**	**water**	**.**
一个	少数	的	盐	应该	是	放	进入	这	水	.

往水里放一把盐。

[traɪ][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔ:rk][tu:; tə] [si:] [ɪf] ['redi] .

Try	**with**	**a**	**fork**	**to**	**see**	**if**	**ready**	**.**
尝试	和	一个	叉	到	看	如果	准备好	.

用叉子尝尝是否熟透。

[ðeɪ] [mʌst; məst][nɑ:t][bɔɪl] [tu:] [sɔ:ft] .

They	**must**	**not**	**boil**	**too**	**soft**	**.**
他们	必须	不是	熬	也	柔软的	.

它们不能煮得太软。

[dreɪn] [ænd; ənd] [ʃeɪk] ['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ə; eɪ]['næpkɪn]['oʊvər][ðem; ðəm][ænd; ənd]

Drain	**and**	**shake**	**over**	**the**	**fire**	**,**	**and**	**place**	**a**	**napkin**	**over**	**them**	**and**
流走	和	摇	超过	这	火	,	和	地方	一个	餐巾	超过	他们	和

[sti:m] .

steam	**.**
蒸汽	.

沥干水分，放在火上摇晃，盖上餐巾纸蒸熟。

[bɔɪl] [ə; eɪ] [smɔ:l] [bɪt][ʌv; əv] [mɪnt] [wɪð; wɪθ][ðem; ðəm] , [wen] [nu:] . [-]

Boil	**a**	**small**	**bit**	**of**	**mint**	**with**	**them**	**,**	**when**	**new**	**.**	**[**	**55**	**]**
熬	一个	小的	少量	的	薄荷	和	他们	,	什么时候	新的	.	[	-	]

新鲜的薄荷叶可以和少量薄荷叶一起煮。[55]

[keɪks] , [ænd; ənd] ['aɪsɪŋ] [fɔ:r; fər] [keɪks] .

CAKES	**,**	**AND**	**ICINGS**	**FOR**	**CAKES**	**.**
蛋糕	,	和	糖霜	为了	蛋糕	.

蛋糕，以及蛋糕的糖霜。

[paʊnd] [keɪks] .

POUND	**CAKES**	**.**
磅	蛋糕	.

磅蛋糕。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [eɪt] [egz] , [ə; eɪ] [fju:] [drɑ:ps][ʌv; əv]

Take	**one**	**pound**	**of**	**butter**	**,**	**one**	**pound**	**of**	**sugar**	**,**	**eight**	**eggs**	**,**	**a**	**few**	**drops**	**of**
拿	一	磅	的	黄油	,	一	磅	的	糖	,	八	鸡蛋	,	一个	很少	滴	的

['lemən] .

lemon	**.**
柠檬	.

取一磅黄油、一磅糖、八个鸡蛋、几滴柠檬汁。

[pleɪs] [ðə; ði] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] , [ænd; ənd][wɔ:rm][ˌaɪ 'ti:][ɪn][koʊld] ['weðər] [bɪ'fɔ:r] [ðə; ði]['faɪər] .

Place	**the**	**butter**	**in**	**a**	**basin**	**,**	**and**	**warm**	**it**	**in**	**cold**	**weather**	**before**	**the**	**fire**	**.**
地方	这	黄油	在	一个	盆地	,	和	温暖的	它	在	寒冷的	天气	前	这	火	.

将黄油放入盆中，在寒冷天气里放在火炉前加热。

[ðen] [bi:t] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][hænd] .

Then	**beat**	**with**	**the**	**hand**	**.**
然后	打	和	这	手	.

然后用手拍打。

[hæv; həv][ðə; ði] [eɪt] [egz] ['broʊkən][ɪn][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] ,

Have	**the**	**eight**	**eggs**	**broken**	**in**	**a**	**basin**	**,**
有	这	八	鸡蛋	破碎的	在	一个	盆地	,

将八个鸡蛋打入盆中，

[ænd; ənd][drɑːp][wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] [tɪl] [ðə; ðɪ] [eɪt] [ɑːr; ər] ['ædɪd] .

and	drop	one	at	a	time	till	the	eight	are	added	.
和	降低	一	在	一个	时间	直到	这	八	是	额外	.

然后一次放入一个，直到放入八个为止。

[hæv; həv][ə; eɪ][tɪn] [huːp] [laɪnd][wɪð; wɪθ] ['bʌtərd] ['peɪpər] ; [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['sɪftɪd] ['flaʊər] .

Have	a	tin	hoop	lined	with	buttered	paper	;	add	one	pound	of	sifted	flour	.
有	一个	锡	箍	衬里	和	涂黄油的	纸	;	添加	一	磅	的	筛过的	面粉	.

准备一个铺有涂油纸的锡制模具；加入一磅过筛面粉。

['kʌrənts] [ɔːr]['reɪzɪnz][ɔːr]['lemən] - [piːl] [kæn; kən][biː; bi] ['ædɪd] .

Currants	or	raisins	or	lemon	-	peel	can	be	added	.
醋栗	或者	葡萄干	或者	柠檬	-	果皮	能	是	额外	.

可以加入醋栗、葡萄干或柠檬皮。

[beɪk] [fɔːr; fər][wʌn]['aʊər][ænd; ənd][ə; eɪ] - ['kwɔːrtər] , [ɪn][nɑːt] [tuː] [hɑːt][æn; ən]['ʌv(ə)n] .

Bake	for	one	hour	and	a	-	quarter	,	in	not	too	hot	an	oven	.
烤	为了	一	小时	和	一个	-	四分之一	,	在	不是	也	热的	一个	烤箱	.

在不太热的烤箱中烘烤一个小时十五分钟。

[kriːm] [keɪk] .

CREAM	CAKE	.
奶油	蛋糕	.

奶油蛋糕。

[teɪk] [θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn] [eg] , [θriː] ['glæsɪz] [ʌv; əv]

Take	three	ounces	of	butter	,	three	ounces	of	sugar	,	one	egg	,	three	glasses	of
拿	三	盎司	的	黄油	,	三	盎司	的	糖	,	一	蛋	,	三	眼镜	的

[mɪlk] ,

milk	,
牛奶	,

取三盎司黄油、三盎司糖、一个鸡蛋、三杯牛奶，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [tiː] - ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] ; [rʌb][ðə; ðɪ] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tuː; tə][ə; eɪ]

and	a	tea	-	spoonful	of	cinnamon	;	rub	the	butter	and	sugar	to	a
和	一个	茶	-	一勺	的	肉桂	;	擦	这	黄油	和	糖	到	一个

[kriːm] ,

cream	,
奶油	,

再加一茶匙肉桂粉；将黄油和糖揉搓成奶油状，

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðɪ] [eg] [ænd; ənd] [mɪlk] .

then	add	the	egg	and	milk	.
然后	添加	这	蛋	和	牛奶	.

然后加入鸡蛋和牛奶。

[pʊt] [tuː] [tiː] - ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdər] [wɪð; wɪθ][hæf] - [ə; eɪ] - [paʊnd] [ʌv; əv]['flaʊər] ,

Put	two	tea	-	spoonfuls	of	baking	-	powder	with	half	-	a	-	pound	of	flour	,
放	二	茶	-	一勺	的	烘烤	-	粉末	和	一半	-	一个	-	磅	的	面粉	,

[ænd; ənd] [niːd] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] .

and	knead	it	to	a	stiff	dough	.
和	揉	它	到	一个	僵硬的	面团	.

将两茶匙泡打粉与半磅面粉混合，揉成硬面团。

[ɪf] [ðɪs] ['kwɑːntəti][ʌv; əv]['flaʊər] [siːmz] [tuː] [sɔːft] , [teɪk] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔːr] ,

If	this	quantity	of	flour	seems	too	soft	,	take	a	little	more	,
如果	这	数量	的	面粉	似乎	也	柔软的	,	拿	一个	小的	更多的	,

如果觉得这个面粉量太稀，就再加一点。

[æz; əz][ðer; ðər][ɪz] [greɪt] ['dɪfrəns] [ɪn][ðə; ðɪ] [streŋθ] [ʌv; əv]['flaʊər] ,

as	there	is	great	difference	in	the	strength	of	flour	,
作为	那里	是	伟大的	不同之处	在	这	力量	的	面粉	,

由于面粉的筋度差异很大，

[ænd; ənd][sʌm; səm]['flaʊər] [teɪks] [mɔːr] ['mɔɪstʃər] [ɪn] ['beɪkɪŋ] .
and **some** **flour** **takes** **more** **moisture** **in** **baking** **.**
和 一些 面粉 需要 更多的 水分 在 烘烤 .

有些面粉在烘焙时需要更多的水分。

[kʊks] [mʌst; məst] ['ðerfɔːr] [biː; bi] ['gaɪdɪd] [baɪ][ɪts] [ə'pɪrəns] .
Cooks **must** **therefore** **be** **guided** **by** **its** **appearance** **.**
厨师 必须 所以 是 引导 经过 它是 外貌 .

因此，厨师必须根据它的外观来烹饪。

[roʊl][ðə; ðɪ] [doʊ] ['ɪntuː][ə; eɪ] [raʊnd] [keɪk] ; [hæf] [kʌt] [θruː] [ðə; ðɪ] ['sentər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['smɔːlər]
Roll **the** **dough** **into** **a** **round** **cake** **;** **half** **cut** **through** **the** **centre** **with** **a** **smaller**
卷 这 面团 进入 一个 圆形的 蛋糕 ; 一半 切 通过 这 中心 和 一个 较小的
['kʌtər] .
cutter **.**
刀具 .

将面团擀成圆形蛋糕；用较小的模具从中间切开一半。

[beɪk] [fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Bake **for** **twenty** **minutes** **.**
烤 为了 二十 分钟 .

烘烤二十分钟。

[wen] [kʊkt] , [fɪl] [ðə; ðɪ] ['sentər] [wɪð; wɪθ] [swɪtʃt] [kriːm] ,
When **cooked** **,** **fill** **the** **centre** **with** **switched** **cream** **,**
什么时候 煮熟 , 充满 这 中心 和 切换 奶油 ,

煮熟后，在中间填入换过的奶油。

[ænd; ənd][aɪs][ðə; ðɪ][tɑːp][ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː][ðə; ðɪ] [seɪm] [æz; əz]['ɔːrd(ə)neri] [keɪks] . [-]
and **ice** **the** **top** **of** **it** **the** **same** **as** **ordinary** **cakes** **.** **[** **56** **]**
和 冰 这 顶部 的 它 这 相同的 作为 普通的 蛋糕 . [-]

然后像普通蛋糕一样，在蛋糕顶部抹上糖霜。[56]

[spʌndʒ] [keɪk] .
SPONGE **CAKE** **.**
海绵 蛋糕 .

海绵蛋糕。

[breɪk] [θriː] [egz] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['kɑːpər] [pæn] ; [teɪk] [ðə; ðɪ] [weɪt] [ʌv; əv] [θriː] [egz] [ʌv; əv] ['sɪftɪd]
Break **three** **eggs** **into** **a** **copper** **pan** **;** **take** **the** **weight** **of** **three** **eggs** **of** **sifted**
休息 三 鸡蛋 进入 一个 铜 平底锅 ; 拿 这 重量 的 三 鸡蛋 的 筛过的
['ʃʊgər] ,
sugar **,**
糖 ,

将三个鸡蛋打入铜锅中；称量过筛后的糖的重量，重量相当于三个鸡蛋的重量。

[ænd; ənd] [swɪtʃ] ['oʊvər][ə; eɪ][wɔːrm] [pleɪs] , [sʌtʃ] [æz; əz][ə; eɪ][pæn][ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər] ,
and **switch** **over** **a** **warm** **place** **,** **such** **as** **a** **pan** **of** **hot** **water** **,**
和 转变 超过 一个 温暖的 地方 , 这样的 作为 一个 平底锅 的 热的 水 ,

然后转移到温暖的地方，例如一锅热水。

[ɔːr]['oʊvər][ðə; ðɪ]['faɪər] , [tɪl] [ðə; ðɪ] [egz] [ɑːr; ər] [wɔːmd] .
or **over** **the** **fire** **,** **till** **the** **eggs** **are** **warmed** **.**
或者 超过 这 火 , 直到 这 鸡蛋 是 温暖 .

或者放在火上烤，直到鸡蛋变热。

[ðen] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm][ðə; ðɪ] [hiːt] , [ænd; ənd] [swɪtʃ] [tɪl] [koʊld] ,
Then **remove** **from** **the** **heat** **,** **and** **switch** **till** **cold** **,**
然后 消除 从 这 热 , 和 转变 直到 寒冷的 ,

然后关火，待其冷却。

[ænd; ənd][ðə; ði] [egz] [ə'su:m] [ðə; ði] [ə'pɪrəns] [ʌv; əv][ə; eɪ] [θɪk] [kri:m] .
and **the** **eggs** **assume** **the** **appearance** **of** **a** **thick** **cream** **.**
和 这 鸡蛋 认为 这 外貌 的 一个 厚的 奶油 .

鸡蛋呈现出浓稠奶油状。

[ðen] [mɪks][ɪn] ['veri] ['laɪtli] [ðə; ði] [weɪt] [ʌv; əv] [θri:] [egz] [ʌv; əv]['flaʊər] , ['fleɪvər] [wɪð; wɪθ] [və'nɪlə] ,
Then **mix** **in** **very** **lightly** **the** **weight** **of** **three** **eggs** **of** **flour** **,** **flavour** **with** **vanilla** **,**
然后 混合 在 非常 轻轻 这 重量 的 三 鸡蛋 的 面粉 , 味道 和 香草 ,

然后轻轻拌入相当于三个鸡蛋重量的面粉，加入香草精调味。

[ɔ:r] ['ɑ:məndz] , [ɔ:r] ['lemən] ,
or **almonds** **,** **or** **lemon** **,**
或者 杏仁 , 或者 柠檬 ,

或者杏仁，或者柠檬，

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [smɔ:l] [spʌndʒ] [keɪk] [tɪnz][fɔ:r; fər][ten] ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ][hɑ:t]['ʌv(ə)n] .
and **bake** **in** **small** **sponge** **cake** **tins** **for** **ten** **minutes** **in** **a** **hot** **oven** **.**
和 烤 在 小的 海绵 蛋糕 罐头 为了 十 分钟 在 一个 热的 烤箱 .

将面糊倒入小海绵蛋糕模具中，放入高温烤箱烘烤十分钟。

[wʌn] , [tu:] , [θri:] , [fɔ:r] [keɪk] .
ONE **,** **TWO** **,** **THREE** **,** **FOUR** **CAKE** **.**
一 , 二 , 三 , 四 蛋糕 .

一、二、三、四，蛋糕。

[teɪk] [wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['bʌtər] , [tu:] [kʌps][ʌv; əv]['ʃʊgər] , [θri:] [egz] , [ænd; ənd] [fɔ:r] [kʌps][ʌv; əv]
Take **one** **cup** **of** **butter** **,** **two** **cups** **of** **sugar** **,** **three** **eggs** **,** **and** **four** **cups** **of**
拿 一 杯子 的 黄油 , 二 杯子 的 糖 , 三 鸡蛋 , 和 四 杯子 的
['flaʊər] .
flour **.**
面粉 .

取一杯黄油、两杯糖、三个鸡蛋和四杯面粉。

[rʌb] [ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tu:; tə][ə; eɪ] [kri:m] ; [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] [θri:] [egz] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ]
Rub **the** **butter** **and** **sugar** **to** **a** **cream** **;** **add** **the** **three** **eggs** **,** **one** **at** **a**
擦 这 黄油 和 糖 到 一个 奶油 ; 添加 这 三 鸡蛋 , 一 在 一个
[taɪm] ;
time **;**
时间 ;

将黄油和糖搓成奶油状；一次加入一个鸡蛋；

[wʌn][kʌp][ʌv; əv][mɪlk] ; [mɪks] [tu:] [ti:] - ['spu:nˌfʊlz] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['flaʊər] ,
one **cup** **of** **milk** **;** **mix** **two** **tea** **-** **spoonfuls** **of** **baking** **-** **powder** **with** **the** **flour** **,**
一 杯子 的 牛奶 ; 混合 二 茶 - 一勺 的 烘烤 - 粉末 和 这 面粉 ,

一杯牛奶；将两茶匙泡打粉与面粉混合。

[ænd; ənd][stɜ:r]['ɪntu:] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
and **stir** **into** **butter** **and** **sugar** **.**
和 搅拌 进入 黄油 和 糖 .

拌入黄油和糖中。

[beɪk] [fɔ:r; fər][wʌn]['aʊər][ɪn][ə; eɪ] ['mɑ:dərət] ['ʌv(ə)n] .
Bake **for** **one** **hour** **in** **a** **moderate** **oven** **.**
烤 为了 一 小时 在 一个 缓和 烤箱 .

在中等温度的烤箱中烘烤一小时。

[goʊld] [keɪk] .
GOLD **CAKE** **.**
金子 蛋糕 .

金蛋糕。

['seprət] [ðə; ði] [joʊk] [ænd; ənd] [waɪts] [ʌv; əv][sɪks] [egz] .

Separate	**the**	**yolks**	**and**	**whites**	**of**	**six**	**eggs**	**.**
分离	这	蛋黄	和	白人	的	六	鸡蛋	.

将六个鸡蛋的蛋黄和蛋白分开。

[fɔːr; fər][ðə; ði][goʊld] [keɪk] , [teɪk] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv][sɪks] [egz] [ænd; ənd] [biːt] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] ,

For	**the**	**gold**	**cake**	**,**	**take**	**the**	**yolks**	**of**	**six**	**eggs**	**and**	**beat**	**to**	**a**	**cream**	**,**
为了	这	金子	蛋糕	,	拿	这	蛋黄	的	六	鸡蛋	和	打	到	一个	奶油	,

制作金蛋糕时，取六个鸡蛋的蛋黄，打发至奶油状。

[wɪð; wɪθ][sɪks] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [sɪks] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][hæf][ə; eɪ]['leмən] ,

with	**six**	**ounces**	**of**	**butter**	**,**	**six**	**ounces**	**of**	**sugar**	**,**	**the**	**juice**	**of**	**half**	**a**	**lemon**	**,**
和	六	盎司	的	黄油	,	六	盎司	的	糖	,	这	汁	的	一半	一个	柠檬	,

加入六盎司黄油、六盎司糖、半个柠檬的汁，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [tiː] - ['kʌpfʊl][ʌv; əv][mɪlk] .

and	**a**	**tea**	**-**	**cupful**	**of**	**milk**	**.**
和	一个	茶	-	一杯	的	牛奶	.

还有一杯牛奶。

[mɪks] ['bʌtər] , ['ʃʊgər] , [joʊk][ʌv; əv] [egz] , ['leмən] , [ænd; ənd][mɪlk][ɔːl] [tə'geðər] ,

Mix	**butter**	**,**	**sugar**	**,**	**yolk**	**of**	**eggs**	**,**	**lemon**	**,**	**and**	**milk**	**all**	**together**	**,**
混合	黄油	,	糖	,	蛋黄	的	鸡蛋	,	柠檬	,	和	牛奶	全部	一起	,

将黄油、糖、蛋黄、柠檬汁和牛奶混合在一起。

[wɪð; wɪθ] [θriː] - ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv]['flaʊər][ænd; ənd] [tuː] [tiː] - ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv]

with	**three**	**-**	**quarters**	**of**	**a**	**pound**	**of**	**flour**	**and**	**two**	**tea**	**-**	**spoonfuls**	**of**
和	三	-	四分之一	的	一个	磅	的	面粉	和	二	茶	-	一勺	的

['beɪkɪŋ] - ['paʊdər] .

baking	**-**	**powder**	**.**
烘烤	-	粉末	.

用四分之三磅面粉和两茶匙泡打粉。

[mɪks][wɪð; wɪθ]['flaʊər] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [kriːmd] ['ʃʊgər][ænd; ənd] ['bʌtər] . [-]

Mix	**with**	**flour**	**,**	**and**	**add**	**to**	**the**	**creamed**	**sugar**	**and**	**butter**	**.**	**[**	**57**	**]**
混合	和	面粉	,	和	添加	到	这	奶油	糖	和	黄油	.	[	-	]

与面粉混合，然后加入打发的糖和黄油中。[57]

['sɪlvər] [keɪk] .

SILVER	**CAKE**	**.**
银	蛋糕	.

银饼。

[ðɪs] [keɪk] [ɪz] [meɪd] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][ðə; ði] [ə'bʌv] ,

This	**cake**	**is**	**made**	**the**	**same**	**as**	**the**	**above**	**,**
这	蛋糕	是	制成	这	相同的	作为	这	多于	,

这个蛋糕的做法和上面那个一样。

[ðə; ði]['oʊnli] ['dɪfrəns] ['biːɪŋ] [tuː; tə] [swɪtʃ] [ðə; ði] [waɪts] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɔːθ] .

the	**only**	**difference**	**being**	**to**	**switch**	**the**	**whites**	**to**	**a**	**stiff**	**froth**	**.**
这	仅有的	不同之处	存在	到	转变	这	白人	到	一个	僵硬的	泡沫	.

唯一的区别在于将蛋白霜打成浓稠的泡沫。

[juːz][ðə; ði] [seɪm] [prə'pɔːʃəns] .

Use	**the**	**same**	**proportions**	**.**
使用	这	相同的	比例	.

使用相同的比例。

['bʌtər] [tuː] [tɪnz][ɔːr][wʌn][lɑːrdʒ][wʌn] , [ænd; ənd] [leɪ] [ðə; ði] [keɪk] [ɪn] ['ɔltɚˌneɪtəd] ,

Butter	**two**	**tins**	**or**	**one**	**large**	**one**	**,**	**and**	**lay**	**the**	**cake**	**in**	**alternated**	**,**
黄油	二	罐头	或者	一	大的	一	,	和	躺	这	蛋糕	在	交替	,

在两个烤盘或一个大烤盘上涂抹黄油，然后将蛋糕交替放入烤盘中。

[soʊ] [ðæt] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['naɪsli] [mɪkst] , [wʌn] ['jeloʊ] [ænd; ənd] [wʌn] [waɪt] .

so	that	when	it	is	cut	it	will	be	nicely	mixed	,	one	yellow	and	one	white	.
所以	那	什么时候	它	是	切	它	将要	是	很好	混合	,	一	黄色的	和	一	白色的	.

这样切开后就能很好地混合在一起，一个黄色，一个白色。

[sɜːrv] [kʌt] [ɪn] [ə; eɪ] [keɪk] ['bæskɪt] .

Serve	cut	in	a	cake	basket	.
服务	切	在	一个	蛋糕	篮子	.

切块后放入蛋糕篮中食用。

[tʃiːz] [keɪks] .

CHEESE	CAKES	.
奶酪	蛋糕	.

芝士蛋糕。

[pleɪs] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [mɪlk] [ɑːn] [ðə; ði] ['faɪər] [tuː; tə] [get] [hɑːt] ,

Place	a	pint	of	milk	on	the	fire	to	get	hot	,
地方	一个	品脱	的	牛奶	在	这	火	到	得到	热的	,

将一品脱牛奶放在火上加热，

[ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [kɜːrd] [baɪ] ['pʊtɪŋ] [ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] [ʌv; əv] ['renɪt] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] ;

and	make	a	curd	by	putting	a	few	drops	of	rennet	in	it	;
和	制作	一个	凝乳	经过	推杆	一个	很少	滴	的	凝乳酶	在	它	;

加入几滴凝乳酶，即可制成凝乳；

[pres] [ðə; ði] [weɪ] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [kɜːrd] , [mɪks] [θriː] [egz] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [kɜːrd] , [θriː] [ˌrætə'fiə] ['bɪskɪts] ,

press	the	whey	from	the	curd	,	mix	three	eggs	with	the	curd	,	three	ratafia	biscuits	,
按	这	乳清	从	这	凝乳	,	混合	三	鸡蛋	和	这	凝乳	,	三	果酒	饼干	,

将凝乳中的乳清压出来，与凝乳混合三个鸡蛋，加入三块拉塔菲亚饼干。

[ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv] [kriːm] , [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] [ʌv; əv] ['lemən] .

a	glass	of	cream	,	two	ounces	of	sugar	,	and	a	few	drops	of	lemon	.
一个	玻璃	的	奶油	,	二	盎司	的	糖	,	和	一个	很少	滴	的	柠檬	.

一杯奶油，两盎司糖，几滴柠檬汁。

[pres] [ðə; ði] [kɜːrd] [ɪn] [ə; eɪ] ['næpkɪn] [tuː; tə] [əb'zɔːrb] [ðə; ði] ['mɔɪstʃər] .

Press	the	curd	in	a	napkin	to	absorb	the	moisture	.
按	这	凝乳	在	一个	餐巾	到	吸收	这	水分	.

用餐巾纸按压凝乳，吸收水分。

[paʊnd] [ðə; ði] [ə'bʌv] ['mɪkstʃər] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɔːrtər] .

Pound	the	above	mixture	in	a	mortar	.
磅	这	多于	混合物	在	一个	砂浆	.

将上述混合物放入研钵中捣碎。

[laɪn] [hæf] - [ə; eɪ] - ['dʌz(ə)n] ['tɑːrtlɪt] [pænz] [wɪð; wɪθ] [pʌf] [peɪst] , [fɪl] [ðə; ði] ['tɑːrtlɪt] [pænz] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [tʃiːz] ['kʌstərd] ,

Line	half	-	a	-	dozen	tartlet	pans	with	puff	paste	,	fill	the	tartlet	pans	with	the	cheese	custard	,
线	一半	-	一个	-	打	小挞	平底锅	和	噗	粘贴	,	充满	这	小挞	平底锅	和	这	奶酪	蛋奶冻	,

在六个挞模里铺上酥皮，然后在挞模里倒入奶酪蛋奶糊。

[ænd; ənd] [pleɪs] [ə; eɪ] ['kʌp(ə)l] [ʌv; əv] [straɪps] [ʌv; əv] ['kændid] [piːl] [ɑːn] [ðə; ði] [tɑːp] [ʌv; əv] [iːtʃ] .

and	place	a	couple	of	stripes	of	candied	peel	on	the	top	of	each	.
和	地方	一个	夫妻	的	条纹	的	脯	果皮	在	这	顶部	的	每个	.

然后在每块蛋糕顶部放上几条糖渍果皮。

['dʒɪndʒər] [bred] .
GINGER BREAD .
姜 面包 .

姜饼。

[mɪks][hæf] - [ə; eɪ] - [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ænd; ənd][hæf] - [ə; eɪ] - [paʊnd] [ʌv; əv][sɔːft] ['ʃʊgər] , [hæf] -
Mix half - a - pound of butter , and half - a - pound of soft sugar , half -
混合 一半 - 一个 - 磅 的 黄油 , 和 一半 - 一个 - 磅 的 柔软的 糖 , 一半 -
[ə; eɪ] - [paʊnd] [ʌv; əv] ['triːkl] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['wʊd(ə)n] [spuːn] ,
a - pound of treacle , with a wooden spoon ,
一个 - 磅 的 糖浆 , 和 一个 木制的 勺子 ,

用木勺将半磅黄油、半磅软糖和半磅糖蜜混合均匀。

[faɪv] [egz] , [joʊk] [ænd; ənd] [waɪts] [swɪtʃt] ['seprətli] ; [ə; eɪ] [tiː] - ['kʌpfʊl] [ʌv; əv]['saʊər] [mɪlk] ,
five eggs , yolks and whites switched separately ; a tea - cupful of sour milk ,
五 鸡蛋 , 蛋黄 和 白人 切换 分别地 ; 一个 茶 - 一杯 的 酸的 牛奶 ,
[wʌn] [tiː] - ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] ,
one tea - spoonful of baking soda ,
一 茶 - 一勺 的 烘烤 苏打 ,

五个鸡蛋，蛋黄和蛋白分别互换；一杯酸奶，一茶匙小苏打，

[wʌn] [aʊns] [ʌv; əv]['dʒɪndʒər] , [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ] - [hæf][ʌv; əv]['flaʊər] ,
one ounce of ginger , one pound and a - half of flour ,
一 盎司 的 姜 , 一 磅 和 一个 - 一半 的 面粉 ,

一盎司生姜，一磅半面粉，

[ə; eɪ][drɑːp][ʌv; əv] ['braʊnɪŋ] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][dɑːrk] , [ænd; ənd] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['kændid] [piːl] .
a drop of browning to make it dark , and two ounces of candied peel .
一个 降低 的 褐变 到 制作 它 黑暗的 , 和 二 盎司 的 脯 果皮 .

加一滴褐变剂使其颜色变深，再加两盎司蜜饯果皮。

[beɪk] [ɪn][nɑːt] [tuː] [hɑːt][æn; ən]['ʌv(ə)n] . [-]
Bake in not too hot an oven . [58]
烤 在 不是 也 热的 一个 烤箱 . [-]

在不太热的烤箱中烘烤。[58]

['lemən] [keɪks] .
LEMON CAKES .
柠檬 蛋糕 .

柠檬蛋糕。

[teɪk] [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][ə; eɪ]['lemən] ,
Take four ounces of butter , four ounces of sugar , the juice of a lemon ,
拿 四 盎司 的 黄油 , 四 盎司 的 糖 , 这 汁 的 一个 柠檬 ,

取四盎司黄油、四盎司糖、一个柠檬的汁，

[ænd; ənd][hæf][ðə; ði] [raɪnd] ; [rʌb] [ɑːn][tuː; tə][ðə; ði] ['ʃʊgər] [ðə; ði] [joʊk][ʌv; əv] [tuː] [egz] ,
and half the rhind ; rub on to the sugar the yolk of two eggs ,
和 一半 这 莱茵河 ; 擦 在 到 这 糖 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 ,

以及一半的鹿皮；将两个鸡蛋的蛋黄涂抹在糖上，

[wʌn] [glæs] [ʌv; əv][wɔːrm] [mɪlk] ; [niːd] [stɪf] [doʊ] , [ænd; ənd][roʊl] [aʊt] ,
one glass of warm milk ; knead stiff dough , and roll out ,
一 玻璃 的 温暖的 牛奶 ; 揉 僵硬的 面团 , 和 卷 出去 ,

一杯温牛奶；揉捏硬面团，然后擀开。

[ænd; ənd] [kʌt] [wɪð; wɪθ]['fænsi] ['kʌtər] ['eni] [ʃeɪp] [prɪ'fɜːrd] .
and cut with fancy cutter any shape preferred .
和 切 和 想要 刀具 任何 形状 首选 .

用精美切割器切割成任何想要的形状。

['dʒɑːni] [keɪk] .
JOHNNIE CAKE .
约翰尼 蛋糕 .

约翰尼蛋糕。

[teɪk] [tuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['ɪndiə] [miːl] , [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [mɪks] [θriː] [tiː] - ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv]
Take two cups of India meal , one cup of flour , mix three tea - spoonfuls of
拿 二 杯子 的 印度 一顿饭 , 一 杯子 的 面粉 , 混合 三 茶 - 一勺 的
['beɪkɪŋ] - ['paʊdər] ,
baking - powder ,
烘烤 - 粉末 ,

取两杯印度玉米粉，一杯面粉，混合三茶匙泡打粉，

[θriː] ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ə; eɪ] [hæf] - [kʌp] [ʌv; əv] [meltid] ['bʌtər] , [tuː] [egz] .
three spoonfuls of sugar , a half - cup of melted butter , two eggs .
三 一勺 的 糖 , 一个 一半 - 杯子 的 融化 黄油 , 二 鸡蛋 .

三勺糖，半杯融化的黄油，两个鸡蛋。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ðɪs] [ə; eɪ] [θɪk] ['bætər] ,
Add milk enough to make this a thick batter ,
添加 牛奶 足够的 到 制作 这 一个 厚的 连击 ,

加入足够的牛奶，使面糊变得浓稠。

[ænd; ənd] [beɪk] [fɔːr; fər] [hæf] - [æn; ən] - ['aʊər] [ɪn] [ə; eɪ] [skwer] [flæt] [pæn] ; [kʌt] [ɪn] [skwer] ['piːsɪz] ;
and bake for half - an - hour in a square flat pan ; cut in square pieces ;
和 烤 为了 一半 - 一个 - 小时 在 一个 正方形 平坦的平底锅 ; 切 在 正方形 件 ;

在方形平底锅中烘烤半小时；切成方块；

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ə; eɪ] ['veri] [naɪs] [keɪk] [fɔːr; fər] [lʌntʃ] .
it is a very nice cake for lunch .
它 是 一个 非常 好的 蛋糕 为了 午餐 .

这是一款非常适合午餐的蛋糕。

['dʒɜːrmən] [tiː] [keɪk] .
GERMAN TEA CAKE .
德语 茶 蛋糕 .

德国茶饼。

[teɪk] [θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [rʌbd] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] ,
Take three ounces of butter , three ounces of sugar , rubbed to a cream ,
拿 三 盎司 的 黄油 , 三 盎司 的 糖 , 摩擦 到 一个 奶油 ,

取三盎司黄油和三盎司糖，搓成奶油状，

[wʌn] [eg] , [joʊk] [ænd; ənd] [waɪt] [swɪtʃt] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [twelv]
one egg , yolk and white switched ; add to the butter and sugar twelve
一 蛋 , 蛋黄 和 白色的 切换 ; 添加 到 这 黄油 和 糖 十二
['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['flaʊər] ,
ounces of flour ,
盎司 的 面粉 ,

将一个鸡蛋的蛋黄和蛋白互换；在黄油和糖中加入十二盎司面粉，

[mɪks] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['flaʊər] [hæf] - [ə; eɪ] - [paʊnd] [ʌv; əv] ['kʌrənts] , [θriː] [tiː] - ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv]
mix with the flour half - a - pound of currants , three tea - spoonfuls of
混合 和 这 面粉 一半 - 一个 - 磅 的 醋栗 , 三 茶 - 一勺 的
['beɪkɪŋ] - ['paʊdər] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [tiː] - ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] ,
baking - powder , and a tea - spoonful of cinnamon ,
烘烤 - 粉末 , 和 一个 茶 - 一勺 的 肉桂 ,

将半磅葡萄干、三茶匙泡打粉和一茶匙肉桂粉与面粉混合。

[wʌn] [aʊns] ['lemən] - [piːl] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] ;
one ounce lemon - peel , add one cup of milk to the butter and sugar ;
一 盎司 柠檬 - 果皮 , 添加 一 杯子 的 牛奶 到 这 黄油 和 糖 ;

一盎司柠檬皮，将一杯牛奶加入黄油和糖中；

[mɪks][ðə; ði]['flaʊər] , ['kʌrənts] , ['sɪnəmən] , [ænd; ənd] [piːl] , [ɔːl] [tə'geðər] ,

mix	**the**	**flour**	**,**	**currants**	**,**	**cinnamon**	**,**	**and**	**peel**	**,**	**all**	**together**	**,**
混合	这	面粉	,	醋栗	,	肉桂	,	和	果皮	,	全部	一起	,

将面粉、葡萄干、肉桂和果皮混合在一起。

[ænd; ənd] [beɪk] [fɔːr; fər] [θriː] - ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][æn; ən]['aʊər][ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n] .

and	**bake**	**for**	**three**	**-**	**quarters**	**of**	**an**	**hour**	**in**	**a**	**hot**	**oven**	**.**
和	烤	为了	三	-	四分之一	的	一个	小时	在	一个	热的	烤箱	.

然后在高温烤箱中烘烤四十五分钟。

[ɪf] [ðə; ði] [keɪks] [ɑːr; ər] ['bɜːrnɪŋ] , [leɪ] [ə; eɪ]['peɪpər]['oʊvər][tuː; tə] [prɪ'vent] [ðɪs] .

If	**the**	**cakes**	**are**	**burning**	**,**	**lay**	**a**	**paper**	**over**	**to**	**prevent**	**this**	**.**
如果	这	蛋糕	是	燃烧	,	躺	一个	纸	超过	到	防止	这	.

如果蛋糕烤焦了，就在上面盖一张纸防止烤焦。

[beɪk] [tɪl] ['nʌθɪŋ] [stɪks] [tuː; tə][ðə; ði] [strɔː] [wen] [pɪrst] . [-]

Bake	**till**	**nothing**	**sticks**	**to**	**the**	**straw**	**when**	**pierced**	**.**	**[**	**59**	**]**
烤	直到	没有什么	棍子	到	这	稻草	什么时候	穿孔	.	[	-	]

烤至用叉子戳一下吸管，吸管上不粘任何东西为止。[59]

['kweɪkɝz] [keɪks] .

QUAKER'S	**CAKES**	**.**
贵格会	蛋糕	.

桂格蛋糕。

[teɪk] [hæf] - [ə; eɪ] - [paʊnd] [ʌv; əv] ['sɪftɪd] ['ʃʊgər] , [ðə; ði] [joʊk] [ænd; ənd] [waɪts] [ʌv; əv]['sev(ə)n] [egz]

Take	**half**	**-**	**a**	**-**	**pound**	**of**	**sifted**	**sugar**	**,**	**the**	**yolks**	**and**	**whites**	**of**	**seven**	**eggs**
拿	一半	-	一个	-	磅	的	筛过的	糖	,	这	蛋黄	和	白人	的	七	鸡蛋

['biːtn] ['seprətli] ,

beaten	**separately**	**,**
被打败	分别地	,

取半磅过筛的糖，将七个鸡蛋的蛋黄和蛋白分别打散，

[ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][wʌn]['lemən] , [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] - [paʊnd] [ʌv; əv] ['ɑːməndz] ['biːtn] [faɪn][wɪð; wɪθ]

the	**juice**	**of**	**one**	**lemon**	**,**	**and**	**a**	**half**	**-**	**pound**	**of**	**almonds**	**beaten**	**fine**	**with**
这	汁	的	一	柠檬	,	和	一个	一半	-	磅	的	杏仁	被打败	美好的	和

[roʊz]['wɔːtər] .

rose	**water**	**.**
玫瑰	水	.

一个柠檬的汁，以及半磅用玫瑰水打成细粉的杏仁。

[biːt] [ðə; ði] [waɪts] [ænd; ənd] [joʊk] ['seprətli] , [ðen] [mɪks][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['ʌðər]

Beat	**the**	**whites**	**and**	**yolks**	**separately**	**,**	**then**	**mix**	**them**	**with**	**the**	**other**
打	这	白人	和	蛋黄	分别地	,	然后	混合	他们	和	这	其他

[ɪn'griːdiənts] , [ɪk'sept] [ðə; ði]['flaʊər] .

ingredients	**,**	**except**	**the**	**flour**	**.**
原料	,	除了	这	面粉	.

将蛋白和蛋黄分别打发，然后与其他配料（面粉除外）混合。

[biːt] [ðem; ðəm] [tə'geðər] [hæf] - [æn; ən] - ['aʊər] , [ðen] [ʃeɪk] [ɪn][ðə; ði]['flaʊər] , [ænd; ənd][pʊt][ðə; ði]

Beat	**them**	**together**	**half**	**-**	**an**	**-**	**hour**	**,**	**then**	**shake**	**in**	**the**	**flour**	**,**	**and**	**put**	**the**
打	他们	一起	一半	-	一个	-	小时	,	然后	摇	在	这	面粉	,	和	放	这

[keɪks] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

cakes	**in**	**the**	**oven**	**.**
蛋糕	在	这	烤箱	.

将它们搅拌半小时，然后拌入面粉，将蛋糕放入烤箱。

[dɪ'zɜːrt] ['bɪskɪts] .

DESSERT	**BISCUITS**	**.**
甜点	饼干	.

甜点饼干。

[rʌb] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [faɪv] [egz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] ;

Rub	one	pound	of	butter	,	one	pound	of	sugar	,	and	five	eggs	to	a	cream	;
擦	一	磅	的	黄油	,	一	磅	的	糖	,	和	五	鸡蛋	到	一个	奶油	;

将一磅黄油、一磅糖和五个鸡蛋揉搓成奶油状;

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [tiː] - ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] [mɪlk] , [ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] [ʌv; əv] ['es(ə)ns] [ʌv; əv] ['leмən] ; [niːd] [tuː; tə]

add	one	tea	-	cupful	of	milk	,	a	few	drops	of	essence	of	lemon	;	knead	to
添加	一	茶	-	一杯	的	牛奶	,	一个	很少	滴	的	本质	的	柠檬	;	揉	到

[ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] ;

a	stiff	dough	;
一个	僵硬的	面团	;

加入一杯牛奶，几滴柠檬香精；揉成硬面团;

[kʌt] [ɪn] [rɪŋz] , [ænd; ənd] [liːvz] , [ænd; ənd] [hɑːrt] ; [wen] [dʌn] , ['ɔːrnəmənt] [wɪð; wɪθ] ['aɪsɪŋ] ['ʃʊgər] [ɪn]

cut	in	rings	,	and	leaves	,	and	heart	;	when	done	,	ornament	with	icing	sugar	in
切	在	戒指	,	和	树叶	,	和	心	;	什么时候	完毕	,	装饰品	和	糖霜	糖	在

[ðə; ði] ['juːʒuəl] [wei] .

the	usual	way	.
这	通常	方式	.

切成环状、叶子状和心形；完成后，按常规方法用糖粉装饰。

[loʊf] [keɪk] .

LOAF	CAKE	.
面包	蛋糕	.

磅蛋糕。

[teɪk] [ðə; ði] [saɪz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['wɔːlnʌt] [ʌv; əv] ['dʒɜːrmən] [jiːst] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [wɔːrm] [mɪlk]

Take	the	size	of	a	walnut	of	German	yeast	dissolved	in	a	pint	of	warm	milk
拿	这	尺寸	的	一个	核桃	的	德语	酵母	溶解	在	一个	品脱	的	温暖的	牛奶

,

,

,

取核桃大小的德国酵母，溶解在一品脱温牛奶中。

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] [sɔːlt] ; [stɜːr] [æz; əz] [mʌtʃ] ['flaʊər] [ɪn] [æz; əz] [wɪl] [meɪk] [ə; eɪ] [θɪk] [spʌndʒ] .

and	a	pinch	of	salt	;	stir	as	much	flour	in	as	will	make	a	thick	sponge	.
和	一个	捏	的	盐	;	搅拌	作为	很多	面粉	在	作为	将要	制作	一个	厚的	海绵	.

再加一小撮盐；拌入足够的面粉，直到揉成浓稠的海绵状。

[set] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [reɪz] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [gets] [laɪt] [ænd; ənd] [θroʊz] [ʌp] ['lɪt(ə)l] ['bʌblz] ;

Set	it	to	raise	till	it	gets	light	and	throws	up	little	bubbles	;
放	它	到	增加	直到	它	获得	光	和	投掷	向上	小的	气泡	;

设置加热模式，直到水变轻并冒出小气泡;

[ðen] [teɪk] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['flaʊər] [ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [hoʊl] [ɪn] [ðə; ði] ['sentər] ,

then	take	two	pounds	of	flour	and	make	a	hole	in	the	centre	,
然后	拿	二	磅	的	面粉	和	制作	一个	洞	在	这	中心	,

然后取两磅面粉，在中间挖个洞，

[ænd; ənd] [pɔːr] [ɪn] [ðə; ði] [spʌndʒ] .

and	pour	in	the	sponge	.
和	倒	在	这	海绵	.

然后倒入海绵。

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] - ['kwɔːrtərz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [hæf] - [ə; eɪ] - [paʊnd] [ʌv; əv] [sɔːft] ['ʃʊgər] ,

Add	three	-	quarters	of	a	pound	of	butter	,	half	-	a	-	pound	of	soft	sugar	,
添加	三	-	四分之一	的	一个	磅	的	黄油	,	一半	-	一个	-	磅	的	柔软的	糖	,

[fɔːr] [egz] ,

four	eggs	,
四	鸡蛋	,

加入四分之三磅黄油、半磅软糖、四个鸡蛋，

[tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['leмən] - [piːl] , [θriː] - ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ][paʊnd] [ʌv; əv] ['kʌrənts] , [θriː] -

two	ounces	of	lemon	-	peel	,	three	-	quarters	of	a	pound	of	currants	,	three	-
二	盎司	的	柠檬	-	果皮	,	三	-	四分之一	的	一个	磅	的	醋栗	,	三	-

['kwɔːrtərz][ʌv; əv][ə; eɪ][paʊnd][ʌv; əv]['reɪzɪnz] ,

quarters	of	a	pound	of	raisins	,
四分之一	的	一个	磅	的	葡萄干	,

两盎司柠檬皮，四分之三磅醋栗，四分之三磅葡萄干

[ænd; ənd] [niːd] [ðɪs] [ɔːl] [tə'geðər] , [ænd; ənd][set][tuː; tə] [reɪz] [fɔːr; fər] [ə'nʌðər] ['aʊər] ; [ðen] ,

and	knead	this	all	together	,	and	set	to	raise	for	another	hour	;	then	,
和	揉	这	全部	一起	,	和	放	到	增加	为了	其他	小时	;	然后	,

将所有材料揉在一起，再醒发一个小时；然后，

[wen] [laɪt] , [beɪk] [fɔːr; fər][wʌn]['aʊər][ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] . [-]

when	light	,	bake	for	one	hour	in	a	moderate	oven	.	[	60	]
什么时候	光	,	烤	为了	一	小时	在	一个	缓和	烤箱	.	[	-	]

烤至蓬松后，放入中等温度的烤箱烘烤一小时。[60]

[doʊ] [nʌts] .

DOUGH	NUTS	.
面团	坚果	.

甜甜圈。

[teɪk] [θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv][sɔːft] ['ʃʊgər] , [rʌbd] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] ,

Take	three	ounces	of	butter	,	three	ounces	of	soft	sugar	,	rubbed	to	a	cream	,
拿	三	盎司	的	黄油	,	三	盎司	的	柔软的	糖	,	摩擦	到	一个	奶油	,

取三盎司黄油和三盎司软糖，搓成奶油状，

[wʌn] [eg] , [ə; eɪ][drɑːp][ʌv; əv] [və'nɪlə] , [ænd; ənd][wʌn][kʌp][ʌv; əv][mɪlk] ,

one	egg	,	a	drop	of	vanilla	,	and	one	cup	of	milk	,
一	蛋	,	一个	降低	的	香草	,	和	一	杯子	的	牛奶	,

一个鸡蛋，一滴香草精，一杯牛奶，

[ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌv; əv]['flaʊər][wɪð; wɪθ] [θriː] [tiː] - ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdər]

a	pound	and	a	half	of	flour	with	three	tea	-	spoonfuls	of	baking	-	powder
一个	磅	和	一个	一半	的	面粉	和	三	茶	-	一勺	的	烘烤	-	粉末

.

:

.

一磅半面粉，加三茶匙泡打粉。

[niːd] ['ɪntuː][ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] , [kʌt][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][raʊnd] ['kʌtər] ,

Knead	into	a	stiff	dough	,	cut	with	a	round	cutter	,
揉	进入	一个	僵硬的	面团	,	切	和	一个	圆形的	刀具	,

揉成较硬的面团，用圆形模具切割。

[kʌt][ə; eɪ][hoʊl][ɪn][ðə; ði]['sentər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['smɔːlər] ['kʌtər] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][hɑːt][lɑːrd] .

cut	a	hole	in	the	centre	with	a	smaller	cutter	,	and	fry	in	hot	lard	.
切	一个	洞	在	这	中心	和	一个	较小的	刀具	,	和	炒	在	热的	猪油	.

用较小的切模在中心切出一个洞，然后在热猪油中炸。

[frentʃ] ['wɔfəlz] .

FRENCH	WAFFLES	.
法语	华夫饼	.

法式华夫饼。

[meɪk] [ə; eɪ] ['bætər] [ʌv; əv] [naɪn] ['teɪbl] - ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv]['flaʊər] , [ɪn][wʌn][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk] ,

Make	a	batter	of	nine	table	-	spoonfuls	of	flour	,	in	one	pint	of	milk	,
制作	一个	连击	的	九	桌子	-	一勺	的	面粉	,	在	一	品脱	的	牛奶	,

用九汤匙面粉和一品脱牛奶调成面糊。

[rʌbd] ['smuːðli] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [bæk] [ʌv; əv][ə; eɪ]['wʊd(ə)n] [spuːn] ; [swɪtʃ] [ʌp] [θriː] [egz] ,

rubbed	**smoothly**	**with**	**the**	**back**	**of**	**a**	**wooden**	**spoon**	**;**	**switch**	**up**	**three**	**eggs**	**,**
摩擦	顺利	和	这	后退	的	一个	木制的	勺子	;	转变	向上	三	鸡蛋	,

用木勺背面抹匀；换成三个鸡蛋，

[ænd; ənd] [pɔːr] ['ɪntuː][ðə; ði]['bætər] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv][meltid] ['bʌtər] , ['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd]

and	**pour**	**into**	**the**	**batter**	**two**	**ounces**	**of**	**melted**	**butter**	**,**	**quarter**	**of**	**a**	**pound**
和	倒	进入	这	连击	二	盎司	的	融化	黄油	,	四分之一	的	一个	磅

[ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

of	**sugar**	**,**
的	糖	,

在面糊中倒入两盎司融化的黄油和四分之一磅糖，

[wʌn] [tiː] - ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdər] ; [griːs] ['waːfl] ['aɪərnz] , [ænd; ənd] [beɪk] ['oʊvər][ə; eɪ]

one	**tea**	**-**	**spoonful**	**of**	**baking**	**-**	**powder**	**;**	**grease**	**waffle**	**irons**	**,**	**and**	**bake**	**over**	**a**
一	茶	-	一勺	的	烘烤	-	粉末	;	润滑脂	胡扯	熨斗	,	和	烤	超过	一个

[klɪr] ['faɪər] ;

clear	**fire**	**;**
清除	火	;

一茶匙泡打粉；在华夫饼模具上涂油，用明火烘烤；

[sɪft]['oʊvər][wɪð; wɪθ] [waɪt] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] .

sift	**over**	**with**	**white**	**sugar**	**,**	**and**	**serve**	**hot**	**.**
筛	超过	和	白色的	糖	,	和	服务	热的	.

筛上白砂糖，趁热食用。

['aɪsɪz][fɔːr; fər] [keɪks] .

ICES	**FOR**	**CAKES**	**.**
冰	为了	蛋糕	.

蛋糕上的冰块。

[teɪk] [hæf] - [ə; eɪ] - [paʊnd] [ʌv; əv]['aɪsɪŋ] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [tuː] [waɪts] [ʌv; əv] [egz] ; [swɪtʃ] [ðə; ði] [waɪts]

Take	**half**	**-**	**a**	**-**	**pound**	**of**	**icing**	**sugar**	**to**	**two**	**whites**	**of**	**eggs**	**;**	**switch**	**the**	**whites**
拿	一半	-	一个	-	磅	的	糖霜	糖	到	二	白人	的	鸡蛋	;	转变	这	白人

[tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɔːθ] ,

to	**a**	**stiff**	**froth**	**,**
到	一个	僵硬的	泡沫	,

取半磅糖粉加入两个蛋清中；将蛋清打发至硬性发泡，

[stɪf] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][lɪft][ɑːn][ə; eɪ] [naɪf] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['ʃʊgər] ,

stiff	**enough**	**to**	**lift**	**on**	**a**	**knife**	**;**	**then**	**add**	**the**	**sugar**	**,**
僵硬的	足够的	到	举起	在	一个	刀	;	然后	添加	这	糖	,

硬到可以用刀挑起来；然后加入糖，

[ænd; ənd] [biːt] [wel] [ʌp][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [naɪf] .

and	**beat**	**well**	**up**	**with**	**the**	**knife**	**.**
和	打	出色地	向上	和	这	刀	.

用刀狠狠地捅。

[ðen] [pæs] [θruː] [æn; ən]['aɪsɪŋ] - [bæg] , [ɑːn] [wət'evər] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [aɪst] ;

Then	**pass**	**through**	**an**	**icing**	**-**	**bag**	**,**	**on**	**whatever**	**is**	**to**	**be**	**iced**	**;**
然后	经过	通过	一个	糖霜	-	包	,	在	任何	是	到	是	冰镇	;

然后将其装入裱花袋，挤到需要裱花的物品上；

['ɔːrnəmənt] ['eni] ['fænsi] [ʃeɪp] [ðæt] [ɪz] [dɪ'zaɪrd] . [-]

ornament	**any**	**fancy**	**shape**	**that**	**is**	**desired**	**.**	**[**	**61**	**]**
装饰品	任何	想要	形状	那	是	想要的	.	[	-	]

可装饰成任何想要的奇特形状。[61]

[ðə; ði] ['dɪfrənt] [kaɪndz][ʌv; əv] [peɪst] .

THE	**DIFFERENT**	**KINDS**	**OF**	**PASTE**	**.**
这	不同的	种类	的	粘贴	.

不同种类的浆糊。

[peɪst] [noʊ] . [wʌn] . — [pʌf] [peɪst] .
Paste No . 1 . — PUFF PASTE .
粘贴 不 . 1 . — 噗 粘贴 .

糊状物1号——酥皮糊。

[wet] [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['flaʊər][wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər][tuː; tə][ə; eɪ] [doʊ] ,
Wet four ounces of flour with cold water to a dough ,
湿的 四 盎司 的 面粉 和 寒冷的 水 到 一个 面团 ,

将四盎司面粉用冷水揉成面团，

[æz; əz] [stɪf] [æz; əz][fɔːr; fər][ə; eɪ] ['brekfəst] [roʊl] ;
as stiff as for a breakfast roll ;
作为 僵硬的 作为 为了 一个 早餐 卷 ;

硬得像早餐面包卷一样；

[roʊl][aʊt][ænd; ənd][leɪ] [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [freʃ] ['bʌtər] [ɪn] ['piːsɪz] [ɑːn][ðə; ðɪ] [peɪst] ;
roll out and lay four ounces of fresh butter in pieces on the paste ;
卷 出去 和 躺 四 盎司 的 新鲜的 黄油 在 件 在 这 粘贴 ;

将四盎司新鲜黄油切成小块，擀开后铺在面团上；

[foʊld]['oʊvər][ænd; ənd][roʊl][aʊt] [fɔːr] [taɪmz] ,
fold over and roll out four times ,
折叠 超过 和 卷 出去 四 时代 ,

对折并擀开四次，

[ænd; ənd][set] [ə'weɪ] [tuː; tə] [reɪz] [ɪn][ə; eɪ][koʊld] [pleɪs] [fɔːr; fər] [θriː] ['aʊərz] .
and set away to raise in a cold place for three hours .
和 放 离开 到 增加 在 一个 寒冷的 地方 为了 三 小时 .

然后放在寒冷的地方醒发三个小时。

[gɪv] [ðə; ðɪ] [peɪst] [θriː] [tɜːrnz] [mɔːr] , [ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['redi] [fɔːr; fər][juːz] .
Give the paste three turns more , and it is ready for use .
给 这 粘贴 三 转弯 更多的 , 和 它 是 准备好 为了 使用 .

再将糊状物搅拌三圈，即可使用。

[ker] [mʌst; məst][biː; bi]['teɪkən][nɑːt][tuː; tə] [dʌst] [tuː] [mʌtʃ] ['flaʊər][ɑːn] ;
Care must be taken not to dust too much flour on ;
关心 必须 是 已采取 不是 到 灰尘 也 很多 面粉 在 ;

务必注意不要撒上过多的面粉；

['roʊlɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][æt; ət][ə; eɪ][koʊld][slæb][ɔːr] [sleɪt] , [wɪð; wɪθ][hændz] [wɑːʃt] [ɪn][koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd]
rolling it at a cold slab or slate , with hands washed in cold water and
滚动 它 在 一个 寒冷的 板 或者 石板 , 和 双手 洗过 在 寒冷的 水 和
[sɔːlt] ,
salt ,
盐 ,

将面团放在冰冷的石板或石板上滚动，双手用冷水和盐洗净。

[ɪz][æn; ən] [ɪm'pruːvmənt] [tuː; tə] [ðɪs] [peɪst] .
is an improvement to this paste .
是 一个 改进 到 这 粘贴 .

这是对这种膏体的改进。

[ə; eɪ] ['veri] [hɑːt]['ʌv(ə)n][ɪz] ['niːdɪd] [tuː; tə] [kʊk] [ˌaɪ 'tiː] .
A very hot oven is needed to cook it .
一个 非常 热的 烤箱 是 需要 到 厨师 它 .

需要非常热的烤箱才能烤熟它。

[duː][nɑːt] [ə'laʊ] [ðə; ðɪ]['ʌv(ə)n] [dɔːr] [tuː; tə][biː; bi]['oʊpənd] , [tuː; tə][let][ðə; ðɪ] [drɑːft] [ɪn] ,
Do not allow the oven door to be opened , to let the draught in ,
做 不是 允许 这 烤箱 门 到 是 打开 , 到 让 这 草稿 在 ,

不要打开烤箱门，以免冷风吹进来。

[æz; əz] [ðɪs] [ɪz][bæd][fɔːr; fər][ˌaɪ ˈtiː] .
as this is bad for it .
作为 这 是 坏的 为了 它 .

因为这样做对它不好。

[peɪst] [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] . — [ʃɔːrt] [krʌst] .
Paste No . 2 . — SHORT CRUST .
粘贴 不 . 2 . — 短的 地壳 .

面团编号 2.—酥皮。

[teɪk] [hæf] - [ə; eɪ] - [paʊnd] [ʌv; əv] [ˈbʌtər] , [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv][ˈflaʊər] , [wʌn] [eg] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [glæs]
Take half - a - pound of butter , one pound of flour , one egg , and a glass
拿 一半 - 一个 - 磅 的 黄油 , 一 磅 的 面粉 , 一 蛋 , 和 一个 玻璃
[ʌv; əv] [mɪlk] ,
of milk ,
的 牛奶 ,

取半磅黄油、一磅面粉、一个鸡蛋和一杯牛奶，

[ænd; ənd] [tuː] [ˈaʊnsɪz] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] ; [rʌb] [ðə; ði] [ˈbʌtər] [ænd; ənd][ˈflaʊər] [tuː; tə] [krʌmz] ,
and two ounces of sugar ; rub the butter and flour to crumbs ,
和 二 盎司 的 糖 ; 擦 这 黄油 和 面粉 到 面包屑 ,

加入两盎司糖；将黄油和面粉搓成碎屑状，

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [eg] [ænd; ənd][ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv] [mɪlk] ; [niːd] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] ,
then add the egg and a glass of milk ; knead to a stiff dough ,
然后 添加 这 蛋 和 一个 玻璃 的 牛奶 ; 揉 到 一个 僵硬的 面团 ,

然后加入鸡蛋和一杯牛奶；揉成较硬的面团。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [ˈmɑːdərət] [ˈʌv(ə)n] ; [taɪm] , [hæf] - [æn; ən] - [ˈaʊər] . [-]
and bake in a moderate oven ; time , half - an - hour . [62]
和 烤 在 一个 缓和 烤箱 ; 时间 , 一半 - 一个 - 小时 . [-]

放入中等温度的烤箱烘烤；时间，半小时。[62]

[peɪst] [noʊ] . [θriː] . — [pleɪn] [əˈmerɪkən] [krʌst] .
Paste No . 3 . — PLAIN AMERICAN CRUST .
粘贴 不 . 3 . — 清楚的 美国人 地壳 .

3号糊状物——普通美式饼皮。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv][ˈflaʊər] , [tuː] [tiː] - [ˈspuːnˌfʊlz] [ʌv; əv] [ˈbeɪkɪŋ] - [ˈpaʊdər] , [sɪks] [ˈaʊnsɪz] [ʌv; əv]
Take one pound of flour , two tea - spoonfuls of baking - powder , six ounces of
拿 一 磅 的 面粉 , 二 茶 - 一勺 的 烘烤 - 粉末 , 六 盎司 的
[ˈbʌtər] ,
butter ,
黄油 ,

取一磅面粉，两茶匙泡打粉，六盎司黄油，

[rʌbd] [tuː; tə] [krʌmz] [baɪ] [ˈrʌbɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː][ðə; ði][wʌn] [wei] ;
rubbed to crumbs by rubbing it the one way ;
摩擦 到 面包屑 经过 擦 它 这 一 方式 ;

用同一方向摩擦，将其磨成碎屑；

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt] [ɪf] [fɔːr; fər][ə; eɪ] [miːt] [dɪʃ] ,
a pinch of salt if for a meat dish ,
一个 捏 的 盐 如果 为了 一个 肉 盘子 ,

如果是肉类菜肴，可以加一小撮盐。

[ænd; ənd][fɔːr; fər][ə; eɪ] [swiːt] [dɪʃ] [ə; eɪ] [ˈspuːnfʊl] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] .
and for a sweet dish a spoonful of sugar .
和 为了 一个 甜的 盘子 一个 一勺 的 糖 .

甜点的话，再加一勺糖。

[meɪk] [ə; eɪ][hoʊl][ɪn][ðə; ði]['sentər] , [ænd; ənd] [drɔ:] [ðə; ði]['flaʊər][ɔ:l][ɪn] ,
Make a hole in the centre , and draw the flour all in ,
制作 一个 洞 在 这 中心 , 和 画 这 面粉 全部 在 ,

在中心挖个洞，把面粉全部倒进去。

[wet][wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔ:tər][tu:; tə][ðə; ði] ['stɪfnəs] [ʌv; əv]['soʊdə] [skɔnz] ; [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑ:dərət]
wet with cold water to the stiffness of soda scones ; bake in a moderate
湿的 和 寒冷的 水 到 这 刚性 的 苏打 司康饼 ; 烤 在 一个 缓和
['ʌv(ə)n] .
oven .
烤箱 .

用冷水浸湿至苏打司康饼的硬度；放入中等温度的烤箱烘烤。

[peɪst] [noʊ] . [fɔ:r] . — [hɑ:rd] [peɪst] [fɔ:r; fər] [reɪzd] [paɪz] .
Paste No . 4 . — HARD PASTE FOR RAISED PIES .
粘贴 不 . 4 . — 难的 粘贴 为了 提高 馅饼 .

4号糊状物——用于制作馅饼的硬质糊状物。

[pʊt][wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv]['flaʊər][ɑ:n][tu:; tə][ə; eɪ][slæb] , [rʌb][ɪn] [θri:] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['klærifaid][fæt] ,
Put one pound of flour on to a slab , rub in three ounces of clarified fat ,
放 一 磅 的 面粉 在 到 一个 板 , 擦 在 三 盎司 的 澄清 胖的 ,

在木板上放一磅面粉，抹上三盎司澄清油脂，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔ:lt] ; [wet][wɪð; wɪθ][hɑ:t]['wɔ:tər] , [nɑ:t] ['veri] [sɔ:ft] ,
and a pinch of salt ; wet with hot water , not very soft ,
和 一个 捏 的 盐 ; 湿的 和 热的 水 , 不是 非常 柔软的 ,

加一小撮盐；用热水润湿，但不要太软。

[ænd; ənd] [ni:d] [fɔ:r; fər][hæf] - [æn; ən] - ['aʊər][tu:; tə][get][ˌaɪ 'ti:] [stɪf] .
and knead for half - an - hour to get it stiff .
和 揉 为了 一半 - 一个 - 小时 到 得到 它 僵硬的 .

揉捏半小时使其变硬。

[ðɪs] [peɪst] [wɪl] [du:][fɔ:r; fər] [reɪzd] [paɪz][ɔ:r]['mʌt(ə)n] [paɪz] .
This paste will do for raised pies or mutton pies .
这 粘贴 将要 做 为了 提高 馅饼 或者 羊肉 馅饼 .

这种酱料适合做馅饼或羊肉馅饼。

[peɪst] [noʊ] . [faɪv] . — ['su:ɪt] [krʌst] .
Paste No . 5 . — SUET CRUST .
粘贴 不 . 5 . — 羊脂 地壳 .

糊状物 5.—牛油皮。

[mɪns] [faɪn] [eɪt] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['su:ɪt] ,
Mince fine eight ounces of suet ,
剁碎 美好的 八 盎司 的 羊脂 ,

将八盎司牛油剁成细末，

[ænd; ənd][mɪks][ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:][wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv]['flaʊər][ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔ:lt] .
and mix it into one pound of flour and a pinch of salt .
和 混合 它 进入 一 磅 的 面粉 和 一个 捏 的 盐 .

将其与一磅面粉和一小撮盐混合。

[ðɪs] [peɪst] [mʌst; məst][nɑ:t][bi:; bi] [wɜ:rkt] [mʌtʃ] , [ænd; ənd][ɪz] [ju:st] [fɔ:r; fər] [sti:md] [ɔ:r] [bɔɪld]
This paste must not be worked much , and is used for steamed or boiled
这 粘贴 必须 不是 是 工作 很多 , 和 是 用过的 为了 蒸 或者 煮沸
[krʌst] .
crust .
地壳 .

这种面糊不能过度揉捏，用于制作蒸制或煮制的饼皮。

[bɔɪld] [krʌst] [rɪ'kwaɪrz] [tu:; tə] [bɔɪl] [frʌm; frəm] ['twenti] ['mɪnɪts] [tu:; tə] [tu:] ['aʊərz] , [di'pendiŋ] [ɑ:n]

Boiled	**crust**	**requires**	**to**	**boil**	**from**	**twenty**	**minutes**	**to**	**two**	**hours**	**,**	**depending**	**on**
煮沸	地壳	需要	到	熬	从	二十	分钟	到	二	小时	,	取决于	在

[wʌt] [saɪz] [ɪz] ['bɔɪlɪŋ] .

what	**size**	**is**	**boiling**	**.**
什么	尺寸	是	沸腾	.

煮饼皮需要煮20分钟到2小时不等，具体时间取决于饼皮的大小。

[ðɪs] [krʌst] [kʊd; kəd] [bi:; bi] [beɪkt] [æz; əz] [wel] [æz; əz] [sti:md] . [-]

This	**crust**	**could**	**be**	**baked**	**as**	**well**	**as**	**steamed**	**.**	**[**	**63**	**]**
这	地壳	可以	是	烘焙	作为	出色地	作为	蒸	.	[	-	]

这种饼皮既可以烤也可以蒸。[63]

[ə; eɪ] [hɪnt] [ɑ:n] [ðə; ði] [hi:t] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] .

A	**Hint**	**on**	**the**	**Heat**	**of**	**the**	**Oven**	**.**
一个	暗示	在	这	热	的	这	烤箱	.

关于烤箱温度的小提示。

[fɔ:r; fər] ['beɪkɪŋ] [peɪst] , [hoʊld] [jʊr; jər] [hænd] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ə; eɪ] ['kwɔ:rtər] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['mɪnɪt] ;

For	**baking**	**paste**	**,**	**hold**	**your**	**hand**	**in**	**the**	**oven**	**a**	**quarter**	**of**	**a**	**minute**	**;**
为了	烘烤	粘贴	,	抓住	你的	手	在	这	烤箱	一个	四分之一	的	一个	分钟	;

对于烘焙膏，将手放入烤箱中烘烤四分之一分钟；

[ɪf] [ðə; ði] [hænd] ['kænɑ:t] [bi:; bi] [held] ['eni] [lɔ:ŋgər] , [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [hɑ:t] [ɪ'nʌf] ;

if	**the**	**hand**	**cannot**	**be**	**held**	**any**	**longer**	**,**	**it**	**is**	**hot**	**enough**	**;**
如果	这	手	不能	是	握住	任何	更长	,	它	是	热的	足够的	;

如果手再也握不住了，说明已经够烫了；

[ɪf] [ðə; ði] [hænd] ['kænɑ:t] [bi:; bi] [held] [soʊ] [lɔ:ŋ] , [ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [bi:; bi] [tu:] [hɑ:t] .

if	**the**	**hand**	**cannot**	**be**	**held**	**so**	**long**	**,**	**it**	**will**	**be**	**too**	**hot**	**.**
如果	这	手	不能	是	握住	所以	长的	,	它	将要	是	也	热的	.

如果手不能长时间握着，会太烫。

[pleɪs] [sʌm; səm] [waɪt] ['peɪpər] ['oʊvər] [wət'evər] [ɪz] ['beɪkɪŋ] , [ænd; ənd] [ðɪs] [wɪl] [ki:p] [ˌaɪ 'ti:] [frʌm; frəm]

Place	**some**	**white**	**paper**	**over**	**whatever**	**is**	**baking**	**,**	**and**	**this**	**will**	**keep**	**it**	**from**
地方	一些	白色的	纸	超过	任何	是	烘烤	,	和	这	将要	保持	它	从

['bɜ:rnɪŋ] .

burning	**.**
燃烧	.

在烘烤的食物上盖一层白纸，这样可以防止食物烤焦。

['edɪnbərə]

EDINBURGH
爱丁堡

爱丁堡

['prɪntɪd] [baɪ] ['lɔ:rəmər] [ænd; ənd] ['gɪli:z] ,

PRINTED	**BY**	**LORIMER**	**AND**	**GILLIES**	**,**
打印	经过	洛里默	和	吉利斯	,

由洛里默和吉利斯印刷厂印制

- [ˌes 'ti:] .

31	**ST**	**.**
-	英石	.

31街

['ændru:] [skwer] .

ANDREW	**SQUARE**	**.**
安德鲁	正方形	.

安德鲁广场。

[-] [noʊts] :
TRANSCRIBER'S NOTES :
转录员的 笔记 :

转录员注释:

['ɑ:bviəs] [ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l] ['erərz] [hæv; həv] [bɪn] [kə'rektɪd] .
Obvious typographical errors have been corrected .
明显的 印刷 错误 有 到过 已更正 .

明显的拼写错误已更正。

[ˌinkən'sistənsiz] [ɪn] [ˌhaɪfə'neɪʃn] [hæv; həv] [bɪn] ['stændərdaɪzd] .
Inconsistencies in hyphenation have been standardized .
不一致之处 在 连字符 有 到过 标准化 .

连字符使用上的不一致之处已得到规范化。

[ɑ:r'keɪɪk][ɔ:r] ['veriənt] ['spelɪŋ] [hæz; həz] [bɪn] [ri'teind] .
Archaic or variant spelling has been retained .
古风 或者 变体 拼写 有 到过 保留 .

保留了古体或变体拼写。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神